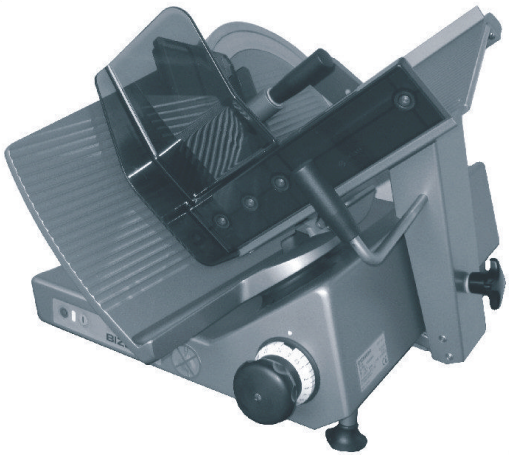
Trancheur
GSP H, GSP H C, GSP V

Notice d'instructions

6.037.98.5.20.06 fr



BIZERBA

Alle Rechte vorbehalten
All rights reserved
Tous droits réservés
Reservados todos los derechos
Tutti i diritti riservati
© 04/2011

Bizerba GmbH & Co. KG,
72336 Balingen

Postfach 10 01 64
72301 Balingen, Allemagne
Téléphone (+49 7433) 12-0, Fax (+49 7433) 12-2696
e-mail : marketing@bizerba.com
Internet : http://www.bizerba.com

Index des chapitres

À propos de ce manuel	**1**
À propos de la machine	**2**
Consignes de sécurité	**3**
Installation	**4**
Éléments de machine et de commande	**5**
Utilisation	**6**
Dépannage	**7**
Entretien	**8**
Caractéristiques techniques	**9**
Annexe	**10**

Table des matières

Page

1 À propos de ce manuel ..... 1 - 1

1.1 Conservation ..... 1 - 1

1.2 Groupe cible ..... 1 - 1

1.3 Symboles utilisés ..... 1 - 1

1.4 Avertissements ..... 1 - 2

2 À propos de la machine ..... 2 - 1

2.1 Vue d'ensemble/Désignation des pièces de GSP H avec chariot incliné de 0° ..... 2 - 1

2.2 Vue d'ensemble / dénomination des éléments GSP H, GSP H C . 2 - 2

2.3 Vue d'ensemble/Désignation des pièces de GSP H avec chariot incliné de 25° ..... 2 - 3

2.4 Vue d'ensemble / dénomination des éléments GSP V ..... 2 - 5

2.5 Accessoires ..... 2 - 6

2.6 Utilisation conforme à la destination ..... 2 - 7

2.7 Directives ..... 2 - 8

2.8 Conditions de fonctionnement ..... 2 - 8

2.9 Garantie légale ..... 2 - 9

2.10 Mise au rebut de la machine / protection de l'environnement ..... 2 - 9

3 Consignes de sécurité ..... 3 - 1

3.1 Consignes de sécurité générales ..... 3 - 1

3.2 Consignes de sécurité pour le transport, l'installation ..... 3 - 2

3.3 Consignes de sécurité pour la commande, découpe ..... 3 - 2

3.4 Consignes de sécurité pour l'affûtage, le nettoyage ..... 3 - 3

3.5 Dispositifs de protection et de sécurité ..... 3 - 4

3.6 Panneaux d'indication sur la machine ..... 3 - 5

4 Installation ..... 4 - 1

4.1 Transport et stockage ..... 4 - 1

4.2 Mise en place et montage . . . . . 4 - 1
4.2.1 Conditions relatives au lieu d'installation . . . . . 4 - 1
4.2.2 Branchement électrique . . . . . 4 - 2
4.2.3 Monter le dispositif guide-tomate . . . . . 4 - 4
4.2.4 Monter le compartiment à légumes . . . . . 4 - 4
4.2.5 Effectuer un essai de fonctionnement . . . . . 4 - 5
4.3 Mise en service . . . . . 4 - 5
4.3.1 Mettre la machine en marche . . . . . 4 - 5
4.3.2 Mettre la machine hors tension . . . . . 4 - 6
4.4 Mise hors service . . . . . 4 - 6

5 Éléments de machine et de commande . . . . . 5 - 1
5.1 Clavier à membrane . . . . . 5 - 1
5.2 Réglage de l'épaisseur de coupe . . . . . 5 - 1
5.3 Support du produit à découper . . . . . 5 - 2
5.4 Fixation de la marchandise à découper / règle de guidage . . . . . 5 - 4
5.5 Dispositif guide-tomate . . . . . 5 - 5
5.6 Compartiment à légumes . . . . . 5 - 5
5.7 Dispositif de levage . . . . . 5 - 5

6 Utilisation . . . . . 6 - 1
6.1 Découper des produits longs . . . . . 6 - 1
6.2 Découper des morceaux restants . . . . . 6 - 3
6.3 Découper avec le dispositif guide-tomate . . . . . 6 - 5
6.4 Découper avec le compartiment à légumes . . . . . 6 - 6
6.5 Options . . . . . 6 - 6

7 Dépannage . . . . . 7 - 1
7.1 Méthode à suivre . . . . . 7 - 1

8 Entretien . . . . . 8 - 1
8.1 Préparatifs de nettoyage . . . . . 8 - 1
8.2 Enlever les composants . . . . . 8 - 1
8.3 Nettoyage . . . . . 8 - 5
8.4 Plan de nettoyage des trancheurs . . . . . 8 - 8

8.5 Préparer la machine à fonctionner . . . . . 8 - 11
8.6 Affûter la lame . . . . . 8 - 13
8.6.1 Appareil d'affûtage . . . . . 8 - 13
8.6.2 Préparation de l'affûtage . . . . . 8 - 14
8.6.3 Mettre l'appareil d'affûtage en place . . . . . 8 - 15
8.6.4 Affûtage . . . . . 8 - 16
8.6.5 Aiguisage . . . . . 8 - 16
8.6.6 Dépose de l'appareil d'affûtage . . . . . 8 - 17
8.6.7 Enlèvement de la poussière d'affûtage . . . . . 8 - 18
8.7 Entretien, maintenance, réparation . . . . . 8 - 19

9 Caractéristiques techniques . . . . . 9 - 1
9.1 Dimensions de GSP H avec chariot incliné de 0° . . . . . 9 - 1
9.2 Dimensions de GSP H avec chariot incliné de 18° . . . . . 9 - 2
9.3 Dimensions de GSP H avec chariot incliné de 25° . . . . . 9 - 3
9.4 Dimensions de GSP V . . . . . 9 - 5
9.5 Alimentation en tension . . . . . 9 - 6
9.6 Conditions ambiantes . . . . . 9 - 6

Annexe

Déclaration de conformité

Déclaration de conformité des matériaux en plastique qui entrent en contact avec des denrées alimentaires

1 À propos de ce manuel

Lisez attentivement ces instructions avant de raccorder la machine et de la mettre sous tension, afin d'être certain de bénéficier pleinement de la qualité et des possibilités d'application qu'elle vous offre.

Ces instructions de service expliquent le maniement et le réglage de la machine. Elles contiennent aussi des fonctions qui sont uniquement réservées au S.A.V. de Bizerba. Adressez-vous le cas échéant à votre conseiller spécialisé Bizerba.

Nos produits sont constamment développés et sont soumis à diverses directives spécifiques aux pays. Les illustrations et les graphiques représentés à titre d'exemple dans les instructions peuvent donc différer de l'exécution livrée. Ceci n'a aucune influence sur le contenu des instructions de service.

1.1 Conservation

Les instructions de service font partie intégrante de la machine, elles doivent être conservées à proximité immédiate de celle-ci et être facilement accessibles à toute personne.

En cas de revente de la machine, les instructions de service doivent être également remises à l'acquéreur au complet.

1.2 Groupe cible

La machine ne doit être utilisée que par du personnel formé et âgé de plus de 14 ans. Cela signifie que l'opérateur doit se familiariser avec le contenu de ces instructions de service.

La mise en place, la maintenance et les réparations doivent uniquement être effectuées par du personnel qualifié autorisé par Bizerba.

1.3 Symboles utilisés

Différents symboles sont utilisés dans ces instructions.

Symbole	Signification
➪	Un texte avec une flèche exige une action de votre part.
①	Numéro de position dans l'illustration.
<Touche>	Un texte entre < > désigne une touche.
"Affichage"	Un texte entre " " correspond au texte affiché.

Consignes

Vous devez impérativement respecter ces consignes.

Informations

Ces informations servent à une meilleure compréhension.

1.4 Avertissements

Les avertissements sont répartis entre plusieurs niveaux de danger grâce au mot associé situé au-dessus du symbole de danger.

DANGER

Source de danger immédiat avec un risque élevé pour les personnes !

Les conséquences sont :

- **Des blessures pouvant être mortelles**
- **De graves effets nuisibles à la santé**

Les mesures à prendre pour éviter le danger sont indiquées.

AVERTISSEMENT

Source de danger possible avec un risque moyen pour les personnes !

Conséquences possibles :

- **De graves blessures**
- **Des effets nuisibles à la santé**
- **De graves dommages matériels**

Les mesures à prendre pour éviter le danger sont indiquées.

ATTENTION

Source de danger possible avec un risque réduit pour les personnes !

Conséquences possibles :

- **Blessures**
- **Dommages matériels**

Les mesures à prendre pour éviter le danger sont indiquées.

ATTENTION

Source de danger en cas d'utilisation inappropriée !

Il peut en résulter des dommages matériels.

Les mesures à prendre pour éviter le danger sont indiquées.

2 À propos de la machine

2.1 Vue d'ensemble/Désignation des pièces de GSP H avec chariot incliné de 0°

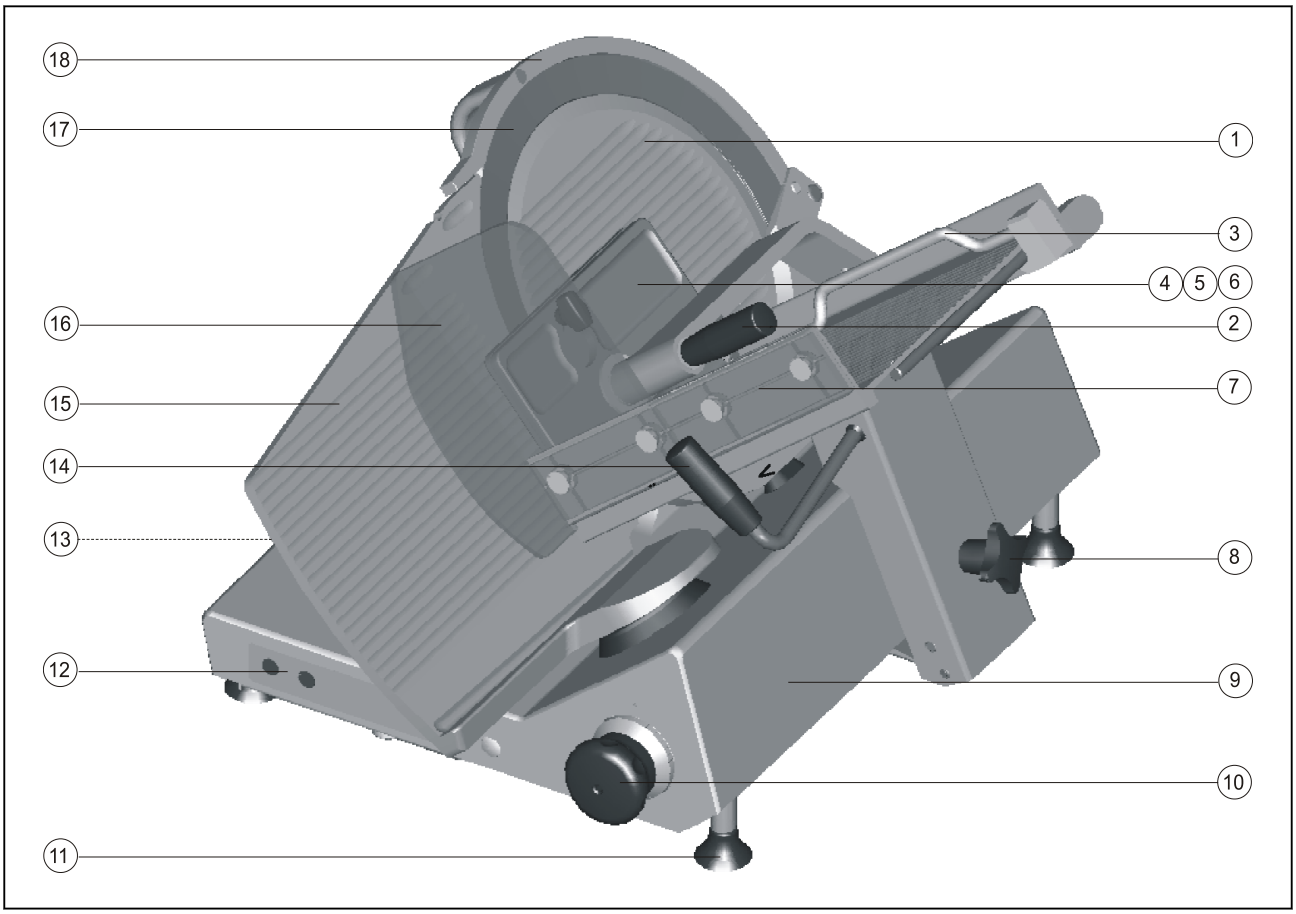


Fig. 1: GSP H, exemple

La machine peut être livrée dans de nombreuses variantes. La figure montre un exemple.

(1) Couvercle de la lame
(2) Poignée du support du produit à découper
(3) Fixation du produit à découper
(4) Protection du registre
(5) Vis à poignée pour la plaque de retenue des restes
(6) Plaque de retenue des restes
(7) Chariot
(8) Poignée du chariot
(9) Plaque signalétique / symbole CE
(10) Réglage de l'épaisseur de coupe
(11) Pied en caoutchouc

2

⑫ Touches de marche/arrêt avec voyant lumineux
⑬ Racleur
⑭ Poignée
⑮ Plaque de butée
⑯ Panneau arrière
⑰ Lame
⑱ Anneau de protection de la lame

2.2 Vue d'ensemble / dénomination des éléments GSP H, GSP H C

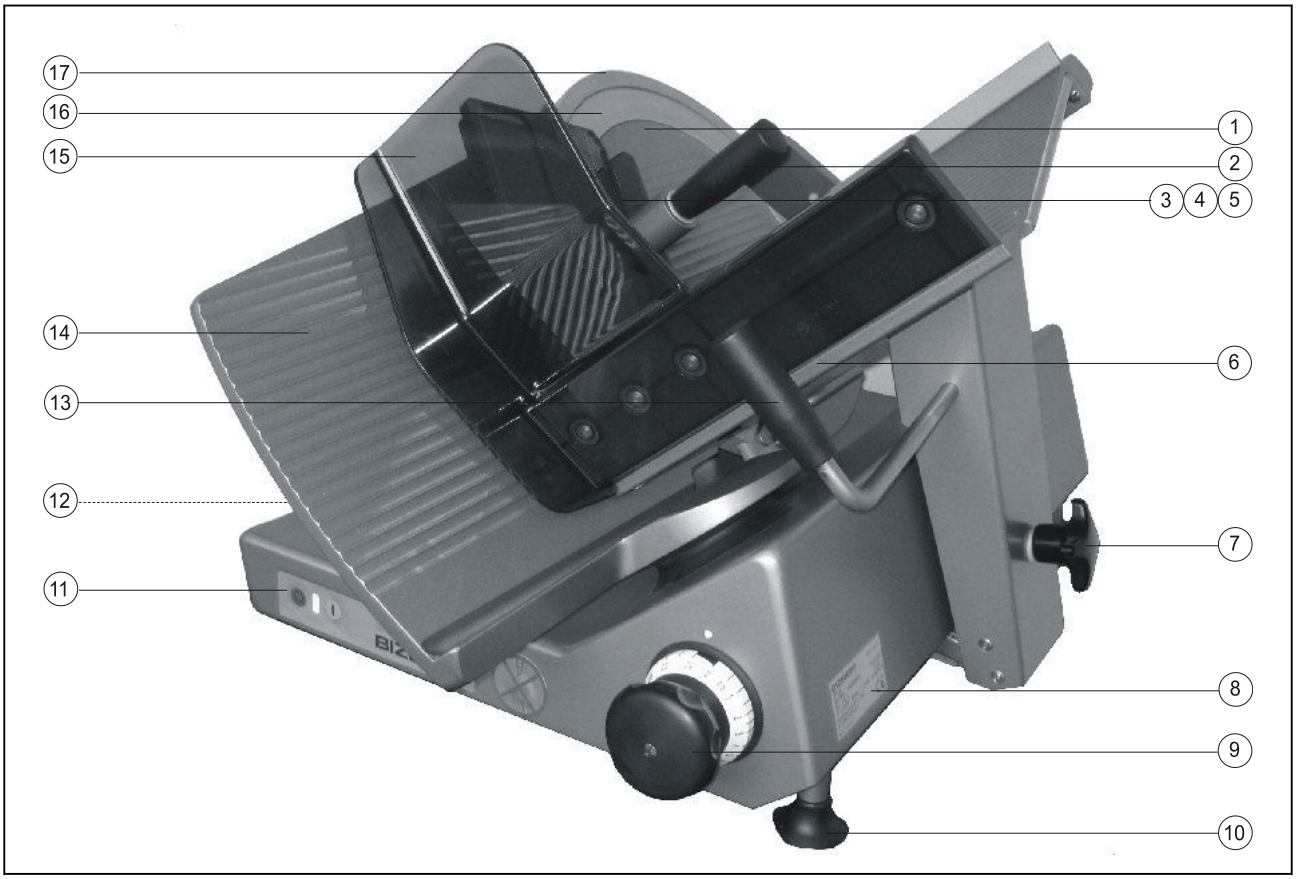


Fig. 2: GSP HC, exemple

La machine peut être livrée dans de nombreuses variantes. La figure montre un exemple.

① Couvercle de la lame
② Poignée du support du produit à découper
③ Protection du registre
④ Vis à poignée pour la plaque de retenue des restes
⑤ Plaque de retenue des restes
⑥ Chariot

⑦ Poignée du chariot
⑧ Plaque signalétique / symbole CE
⑨ Réglage de l'épaisseur de coupe
⑩ Pied en caoutchouc
⑪ Touches de marche/arrêt avec voyant lumineux
⑫ Racleur
⑬ Poignée
⑭ Plaque de butée
⑮ Panneau arrière
⑯ Lame
⑰ Anneau de protection de la lame
⑱ Fixation du produit à découper

2.3 Vue d'ensemble/Désignation des pièces de GSP H avec chariot incliné de 25°

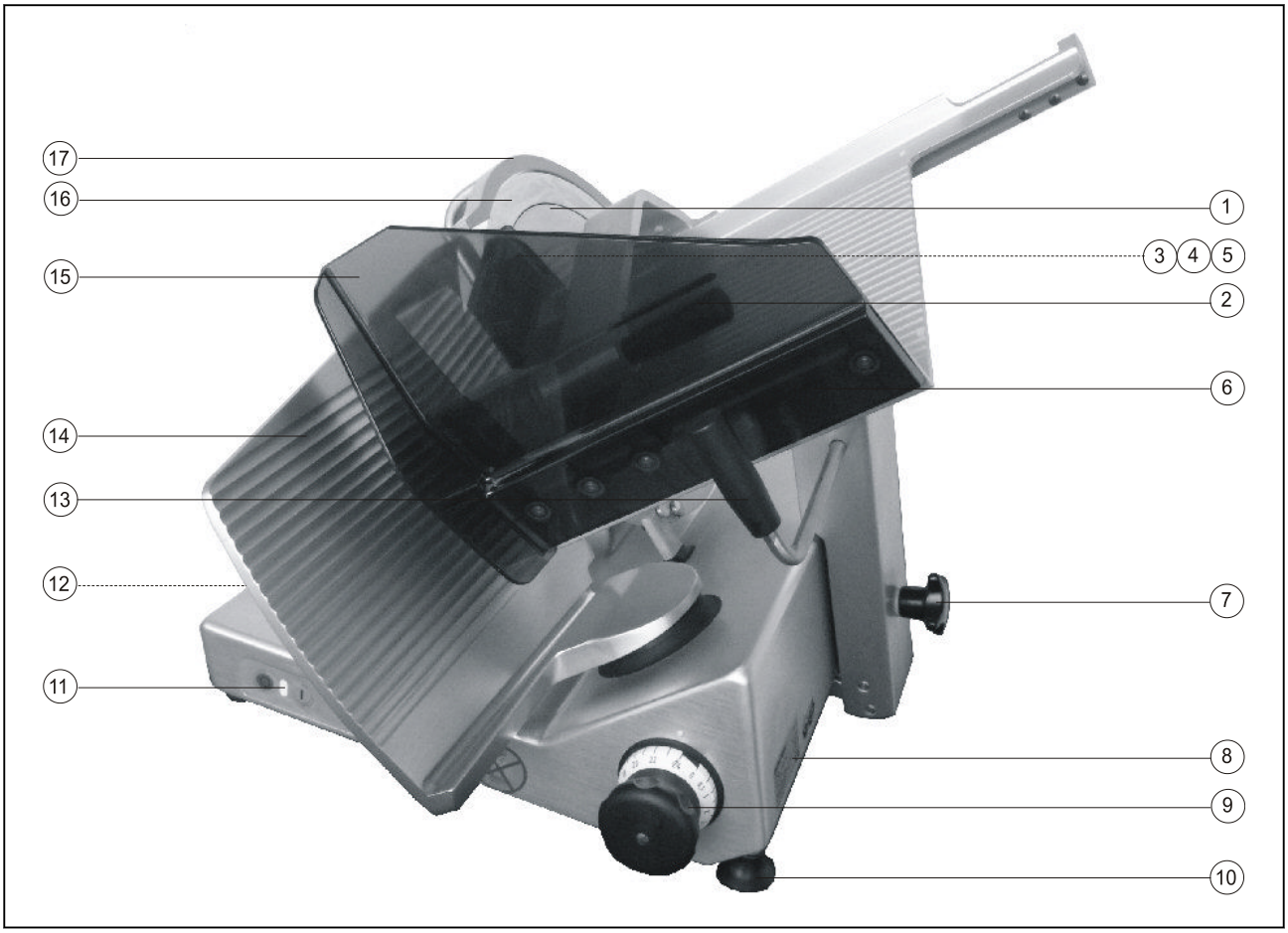


Fig. 3: GSP H, exemple

2

La machine peut être livrée dans de nombreuses variantes. La figure montre un exemple.

(1) Couvercle de la lame
(2) Poignée du support du produit à découper
(3) Protection du registre
(4) Vis à poignée pour la plaque de retenue des restes
(5) Plaque de retenue des restes
(6) Chariot
(7) Poignée du chariot
(8) Plaque signalétique / UL CSA / NSF Testing
(9) Réglage de l'épaisseur de coupe
(10) Pied en caoutchouc
(11) Touches de marche/arrêt avec voyant lumineux
(12) Racleur
(13) Poignée
(14) Plaque de butée
(15) Panneau arrière
(16) Lame
(17) Anneau de protection de la lame

2.4 Vue d'ensemble / dénomination des éléments GSP V

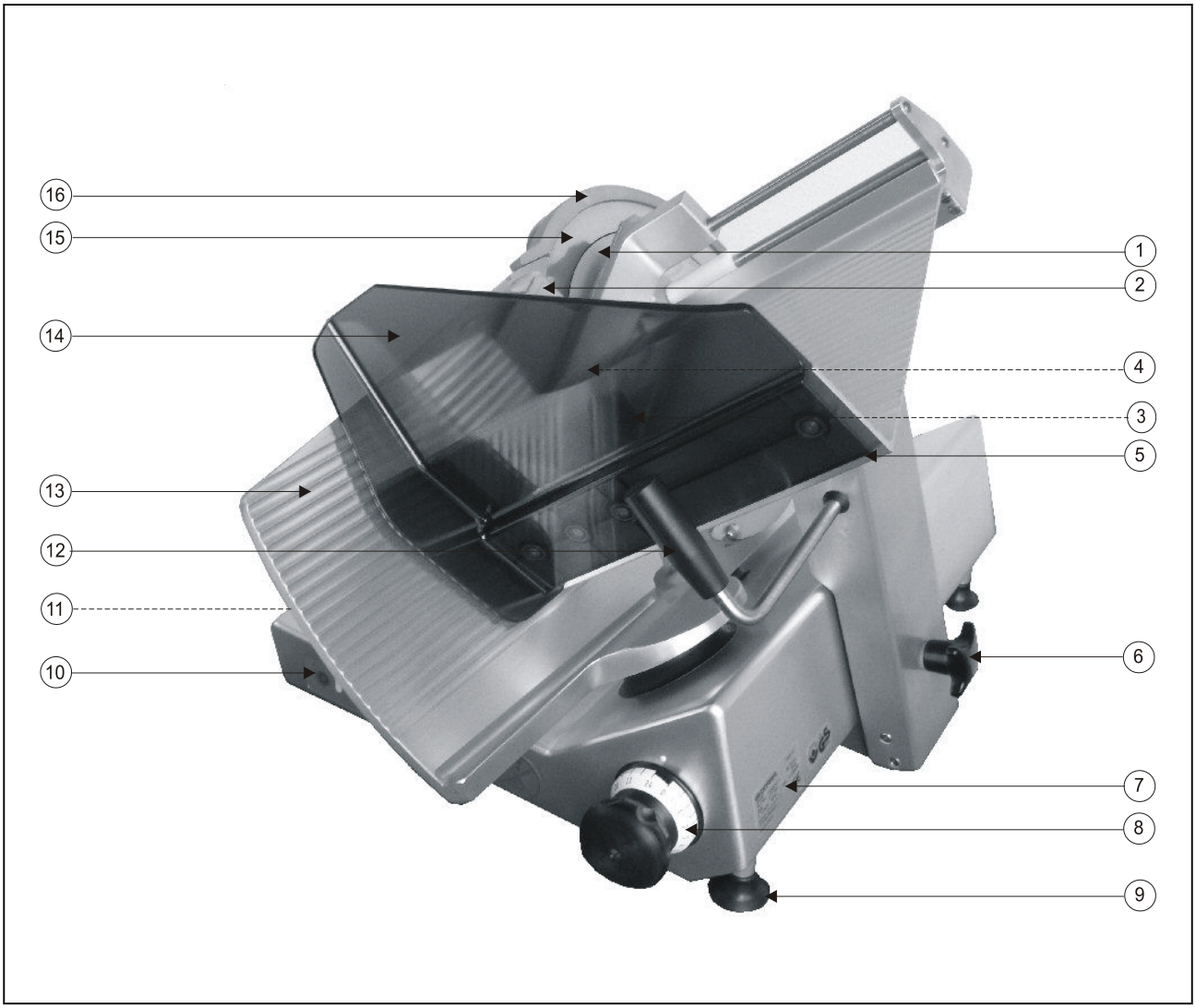


Fig. 4: GSP V, exemple

La machine peut être livrée dans plusieurs variantes. La figure montre un exemple.

(1) Couvercle de la lame
(2) Protection du registre
(3) Poignée-étoile pour la plaque de retenue des restes
(4) Plaque de retenue des restes
(5) Chariot
(6) Poignée du chariot
(7) Plaque signalétique / symbole CE
(8) Réglage de l'épaisseur de coupe
(9) Pied en caoutchouc
(10) Touches de marche/arrêt avec voyant lumineux

⑪ Racleur
⑫ Poignée
⑬ Plaque de butée
⑭ Panneau arrière
⑮ Lame
⑯ Anneau de protection de la lame

2.5 Accessoires

Nous proposons une vaste gamme d'accessoires pour les divers domaines d'utilisation de la machine.

Utilisez uniquement des pièces de rechange originales et des accessoires de Bizerba, afin de garantir un fonctionnement sûr et sans incident.

L'emploi de la lame spéciale à fromage est recommandé lorsque l'on découpe principalement des fromages.

Désignation			
Lame Longlife pour la charcuterie et la viande	330 mm	18° / 25°	Premium
Lame Longlife pour la charcuterie et la viande	350 mm	0°	Premium
Lame Longlife Ceraclean	330 mm	18° / 25°	Premium
Lame spéciale à cannelure pour le fromage	330 mm	18° / 25°	
Lame crantée pour le pain (revêtue PTFE)	330 mm	18° / 25°	
Outil d'aide à l'enlèvement de la lame			
Fixation du produit à découper		0° / 18° / 25°	
Règle de guidage, hauteur 3 cm		25°	
Règle de guidage, hauteur 7 cm		18° / 25°	
Dispositif guide-tomate		18° / 25°	
Compartiment à légumes avec pilon		0° / 18° / 25°	
Balance d'appoint (kg/lb)			

2.6 Utilisation conforme à la destination

La machine à découper Bizerba est un outil de travail technique destiné exclusivement à l'utilisation au poste de travail. Elle doit uniquement être utilisée par des personnes formées et âgées de plus de 14 ans.

La lame est entraînée de manière électrique dans ce trancheur en biais. L'entraînement silencieux et sans maintenance se fait au moyen d'un moteur triphasé ou à courant alternatif.

Le chariot est avancé et reculé avec une poignée pour la coupe.

En raison de la position inclinée du produit à découper et de la fixation sur le chariot, le produit à découper est entraîné vers la lame par son propre poids.

Les pièces au contact du produit à découper sont pourvues de rainures pour améliorer le glissement.

Produit à traiter autorisé conformément aux dimensions (chapitre 9.1 :

– Toutes sortes de charcuterie
– Jambon, lard
– Viande fumée avec ou sans couenne
– Rôtis, rosbif
– Viande, paupiettes
– Fromage à pâte demi-dure
– Pain
– Fruits et légumes

Il ne faut pas couper à cause du risque de blessures et de dégâts :

– Produits NON ALIMENTAIRES
– Produits à découper avec des os
– Produits à découper congelés

Le boîtier complet de la machine, ainsi que la plaque de butée, le couvercle de la lame et le chariot sont en aluminium anodisé. La surface peut en option être dotée d'une finition spéciale Ceraclean (GSP HC).

Le paroi arrière, la protection du registre et la plaque de retenue des restes sont en plastique incassable et compatible avec les aliments.

Le chariot monocorps en aluminium est disponible en option avec finition spéciale Ceraclean (GSP HC).

On peut choisir parmi différentes inclinaisons du chariot : 0° ou 18° avec faible hauteur de dépose, ou bien 25° avec faible ou grande hauteur de dépose (GSP H, GSP HC).

L'inclinaison du chariot de GSP V est de 25° avec grande hauteur de dépose.

Tous les matériaux employés dans la zone des aliments et à portée de main répondent aux dispositions de l'hygiène alimentaire. Les logements à portée de vue sont lubrifiés avec des lubrifiants compatibles avec les aliments.

Les touches verte = <**I**> et rouge = <**O**> sont intégrées au clavier à membrane.

Elles ont un voyant lumineux permettant de contrôler l'enclenchement. La touche rouge a une force d'actionnement réduite, elle réagit dès qu'elle est effleurée.

La commande de protection avec le circuit de maintien empêche le redémarrage automatique après une coupure de l'alimentation.

Le blocage du basculement du chariot est déverrouillé en cas de réglage de l'épaisseur de coupe en dessous de "0". Le chariot peut ainsi être basculé dans toutes les positions (GSP H, GSP HC).

Le chariot peut être basculé quand il est tiré vers l'opérateur en position de butée (GSP V).

2.7 Directives

Pour les machines qui sont commercialisées en Europe s'appliquent :

Directive 2006/42/CE Directive sur les machines

Compatibilité électromagnétique

Directive 2004/108/CE Directive sur la CEM

2.8 Conditions de fonctionnement

Ne pas installer et mettre la machine en service avant que les conditions de fonctionnement soient remplies.

Ne stocker et ne transporter la machine que dans son emballage d'origine jusqu'à son installation.

Domaine d'utilisation

Le trancheur Bizerba est prévu pour être installé dans l'espace de vente. Une installation dans un local humide est admissible en tenant compte du plan de nettoyage et du type de protection IP33.

Température et humidité de l'air

Vous trouverez les valeurs admissibles au chapitre 9.6.

Surface d'installation

La surface d'installation doit être horizontale, plane, stable et garantir que la machine ne risque pas de se renverser ou de glisser. Il faut tenir compte de la bonne accessibilité et des aspects ergonomiques.

Convection de l'air

L'air doit pouvoir circuler librement autour de la machine pour éviter qu'elle ne chauffe.

Tension du secteur

Les valeurs admissibles sont indiquées sur la plaque d'identification de la machine et au chapitre 9.5.

Personnel formé
Seul le personnel formé et âgé de plus de 14 ans peut obtenir des performances optimales de la machine et éviter les dangers potentiels.

Si vous avez des questions relatives à l'application pratique de ces conditions, prenez contact avec nous ou avec l'agence compétente du service après-vente.

Les prescriptions des autres fabricants d'appareils inclus dans notre livraison sont valables en priorité, si elles diffèrent de nos conditions.

2.9 Garantie légale

Les remarques suivantes sont des conditions préalables à la mise en service et doivent être remplies pendant le fonctionnement de nos machines de manière à garantir un fonctionnement sûr et sans incident.

L'agence compétente du service après-vente de Bizerba ou le conseiller spécialisé de Bizerba effectue en premier l'installation et la mise en service, ainsi que l'initiation au maniement, au nettoyage, à l'entretien et à la maintenance.

Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient être causés par :

- Non-respect de nos conditions de fonctionnement et/ou des instructions de service.
- Installation effectuée sans concertation et/ou une installation électrique défectueuse sur le site.
- Manipulation incorrecte, utilisation non conforme à la destination.
- Modifications au niveau de la construction, retrait des dispositifs de protection.
- Utilisation de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas de Bizerba ou de matériel d'un autre fabricant.
- Usure naturelle.

L'utilisateur agit dans ces cas-là à ses risques et périls et est lui-même responsable des dommages qui surviennent.

Par conséquent, vous ne devez utiliser que des pièces de rechange et des accessoires originaux de Bizerba.

Le personnel de surveillance et les opérateurs doivent se familiariser minutieusement avec ces instructions de service.

Seul le personnel formé et âgé de plus de 14 ans peut travailler avec cette machine. Des formations complémentaires doivent être renouvelées en cas de besoin.

2.10 Mise au rebut de la machine / protection de l'environnement

Au terme de l'utilisation de la machine conforme à l'usage pour lequel elle a été conçue, vous êtes priés, en qualité de consommateurs finaux, de la retourner au fabricant ou à son revendeur, afin que celui-ci assure un recyclage écologique.

Il va de soi que la société Bizerba et ses revendeurs sont disposés à reprendre gratuitement la machine usagée lorsqu'elle n'est plus en service.

Adressez-vous en l'occurrence à votre conseiller technique spécialisé.

L'application des directives relatives à la mise au rebut est soumise aux dispositions légales en vigueur dans le pays en cause.

3 Consignes de sécurité

Les consignes de sécurité doivent être respectées lors de la mise en place, de l'utilisation, du nettoyage et de la maintenance.

3.1 Consignes de sécurité générales

DANGER

Cordon d'alimentation endommagé ou dispositifs de protection défectueux !

Danger de mort dû à la tension électrique. Risque de blessures pour les opérateurs.

- Les câbles endommagés doivent être remplacés immédiatement par un électricien spécialisé ou un technicien du S.A.V. de Bizerba.
- Contrôler chaque jour le fonctionnement des dispositifs de protection avant la mise en service.
- Les dispositifs de protection ne doivent en aucun cas être démontés, modifiés ou contournés.

DANGER

Ouverture de la zone de montage électrique !

Danger de mort dû à la tension électrique.

- Ouverture du compartiment électrique de montage uniquement par le S.A.V. de Bizerba.
- Débrancher la fiche de contact avant l'ouverture.

AVERTISSEMENT

Tension d'alimentation incorrecte !

Destruction des composants électriques, risque d'incendie.

- Ne raccordez **pas** la machine au réseau électrique, lorsque les données relatives au secteur ne concordent **pas** avec les puissances connectées de la machine.
  Les données relatives au secteur doivent être identiques.
- Informez le service après-vente de Bizerba.

AVERTISSEMENT

Personnes non autorisées !

Lésions corporelles graves, préjudices pour la santé, dommages matériels graves.

– Seul le personnel formé et âgé de plus de 14 ans peut utiliser, nettoyer et entretenir la machine.
– Les personnes non autorisées et plus particulièrement les enfants, ne doivent en aucun cas accéder à la zone de travail de la machine.

Pour des raisons de sécurité, cesser immédiatement d'utiliser la machine lorsque des dérangements répétés se sont produits, lorsque des dommages - de quelle nature que ce soit - ont été causés ainsi que lorsqu'un risque de blessure est prévisible.

Veuillez toujours informer l'agence du service après-vente la plus proche.

3.2 Consignes de sécurité pour le transport, l'installation

Lors du transport de la machine, porter des chaussures avec embouts en acier et utiliser un dispositif de levage approprié.

Pour déplacer la machine, au minimum 2 personnes sont nécessaires. Le poids de la machine est supérieur à 25 kg.

3.3 Consignes de sécurité pour la commande, découpe

Découper uniquement les produits autorisés conformément à cette documentation, voir au chapitre Utilisation conforme à la destination.

AVERTISSEMENT

Lame en mouvement !

Blessures par coupure.

– Ne pas se laisser distraire, se concentrer sur cette seule opération et éviter d'être pressé par le temps.
– Le chariot doit être seulement déplacé avec la poignée pour la coupe.
– Ne pas mettre la main sous la plaque de retenue des restes.
– Ne pas placer la main sur le trajet du chariot pendant le fonctionnement.
– Ne **jamais** amener les restes manuellement jusqu'à la lame.

ATTENTION

Pointes sur le support du produit à découper !

Risque de blessures.

– Actionner le support du produit à découper uniquement avec la poignée.

3.4 Consignes de sécurité pour l'affûtage, le nettoyage

AVERTISSEMENT

Lame non protégée !

Un contact avec la lame acérée est susceptible de provoquer des lésions corporelles graves.

– Porter des gants résistants aux coupures pendant le nettoyage et l'affûtage et des chaussures avec embouts en acier pendant le changement de lame.
– Ne pas nettoyer les surfaces de la lame lorsque la machine fonctionne.

ATTENTION

Éclaboussures d'eau !

La pénétration d'eau risque d'endommager les composants électriques.

– Ne pas utiliser de tuyau d'arrosage pour le nettoyage.
– Utiliser uniquement un chiffon de nettoyage humide, pas trop mouillé.

AVERTISSEMENT

Composants manquants !

L'opérateur est uniquement protégé contre les blessures et la machine contre un endommagement, lorsque toutes les pièces de la machine sont montées.

– Avant de remettre la machine en service, vérifier qu'il ne manque aucune pièce.
– Vérifier que les composants sont correctement montés et de manière stable.
– N'employez que des pièces de rechange et des accessoires originaux de BIZERBA.

Risques ne pouvant pas être éliminés par des mesures techniques :

– Risque de trébuchement/glissade en cas de désordre sur le site.
– Risque de lésions corporelles si les équipements de protection personnelle requis ne sont pas portés.

3.5 Dispositifs de protection et de sécurité

– Anneau de protection de la lame, fixe, indémontable
– Couvercle de la lame fermé, fixe, amovible
– Plaque de butée masquant la course du chariot
– Dos indémontable
– Équilibre instable du support du produit à découper en position supérieure
– Circuit de disjonction en cas de coupure de l'alimentation
– Appareil d'affûtage avec le cache protecteur de la partie de la lame découverte

GSP H, GSP HC avec chariot incliné de 0° y 18°

– Guidage obligatoire du support du produit à découper dans la zone de coupe < 60 mm.

3.6 Panneaux d'indication sur la machine

Panneau d'avertissement sur le compartiment électrique de montage : **Flèche éclair**

Fig. 5: Attention à la tension électrique dangereuse

Panneau d'avertissement **Ne pas nettoyer au jet d'eau**

Fig. 6: Avertissement des éclaboussures d'eau

Plaque indicatrice : **Utilisation et maintenance uniquement selon les instructions d'utilisation**

4 Installation

4.1 Transport et stockage

Lors du transport de la machine, porter des chaussures avec embouts en acier et utiliser un dispositif de levage approprié.

Pour déplacer la machine, au minimum 2 personnes sont nécessaires. Le poids de la machine est supérieur à 25 kg.

Transport et stockage de l'appareil en fonction des symboles figurant sur l'emballage.

4.2 Mise en place et montage

L'agence compétente du service après-vente de Bizerba ou le conseiller spécialisé de Bizerba effectue en premier l'installation et la mise en service, ainsi que l'initiation au maniement, au nettoyage, à l'entretien et à la maintenance.

Soulever la machine uniquement par les boucles de levage de son emballage. Le dessin "Emballer/déballer la machine" est joint à l'emballage.

ATTENTION **Risque d'écrasement !**

Le chariot peut se déplacer par son propre poids.

Les boucles de levage sont uniquement destinées au maniement de la machine jusqu'à son déballage. Elles ne doivent pas être utilisées comme dispositifs de réception de charge.

4.2.1 Conditions relatives au lieu d'installation

La surface d'installation doit être :

– suffisamment grande, voir l'encombrement aux chapitres 9.1 à 9.4
– horizontale et plane,
– protégée contre le glissement et le renversement,
– stable et solide, voir le poids de la machine aux chapitres 9.1 à 9.4.

La hauteur recommandée pour la table de travail est d'env. 800 mm.

4

4.2.2 Branchement électrique

Fig. 7: Plaque signalétique GSP H, exemple

Fig. 8: Plaque signalétique GSP HC, exemple

Fig. 9: Plaque signalétique GSP V, exemple

Vérification du raccordement au secteur

Avant de raccorder la machine, comparez les données relatives au secteur sur la plaque signalétique et celles du raccordement au secteur.

AVERTISSEMENT

Tension d'alimentation incorrecte !

Destruction des composants électriques, risque d'incendie.

– Ne raccordez pas la machine au réseau électrique, lorsque les données relatives au secteur ne concordent pas avec les puissances connectées de la machine.
Les données relatives au secteur doivent être identiques.
– Informez le service après-vente de Bizerba.

Installation de l'alimentation secteur sur le site

L'installation de l'alimentation électrique pour le raccordement de nos machines doit être effectuée conformément aux directives nationales et aux dispositions inhérentes. En font partie pour l'essentiel les recommandations d'au moins une des commissions suivantes :

– Commission électrotechnique internationale (CEI)
– Comité européen de normalisation électrotechnique (CENELEC)

La machine a été construite selon la classe de protection I et doit être raccordée à un conducteur de protection.

Mesures d'antiparasitage :

Si le réseau est fortement parasité (par ex. en cas d'utilisation d'installations commandées par thyristor), le client doit prendre des mesures d'antiparasitage, telles que :

– Une ligne d'alimentation individuelle pour les machines Bizerba.
– En cas de problèmes, monter un transformateur de séparation à découplage capacitif ou un autre appareil d'antiparasitage dans les lignes du secteur, en amont des machines Bizerba.

4.2.3 Monter le dispositif guide-tomate

Les réglettes pour les tomates et le guide-tomate peuvent être facilement montés sur cette machine.

- ➪ Régler l'épaisseur de coupe en dessous de "0".
- ➪ Mettre la machine hors tension.
- ➪ Tirer le chariot vers l'opérateur.
- ➪ Éloigner de la lame le support du produit à découper en tirant sur la poignée et le basculer vers le haut.
- ➪ Pousser les deux réglettes pour les tomates sur l'axe de guidage.

  Elles doivent être fixées de manière à ce que l'évidement du dispositif spécial de retenue des restes entre à côté de la réglette avant.
- ➪ Enlever la plaque de retenue des restes (voir au chapitre 8.2).
- ➪ Introduire le dispositif spécial de retenue des tomates dans la protection du registre, en faisant attention aux fixations.
- ➪ Le visser solidement avec la poignée.

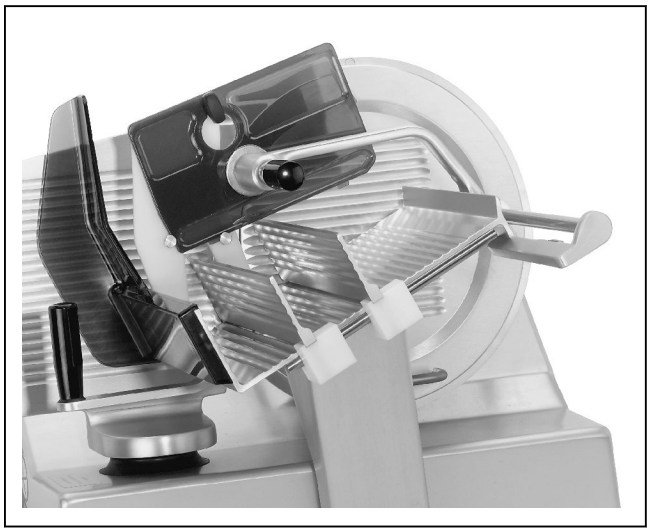


Fig. 10: Poser les réglettes pour les tomates

4.2.4 Monter le compartiment à légumes

Le compartiment à légumes (accessoire) peut être facilement monté sur cette machine.

- ➪ Régler l'épaisseur de coupe en dessous de "0".
- ➪ Mettre la machine hors tension.
- ➪ Tirer le chariot vers l'opérateur.
- ➪ Éloigner de la lame le support du produit à découper en tirant sur la poignée et le basculer vers le haut.
- ➪ Poser le compartiment à légumes sur le chariot, le placer contre le dos du chariot, le fixer au chariot dans la rainure avec la goupille (voir la flèche) et fixer le compartiment à légumes sur le chariot avec la poignée en étoile.

Fig. 11: Compartiment à légumes avec pilon

4.2.5 Effectuer un essai de fonctionnement

Pour la version au courant triphasé, vérifier le sens de rotation.

➪ Mettre la machine en marche, voir au chapitre 4.3.1.
Le voyant lumineux s'allume.
(contrôle de l'enclenchement)
La lame doit tourner dans le sens de la flèche.

➪ Mettre la machine hors tension.

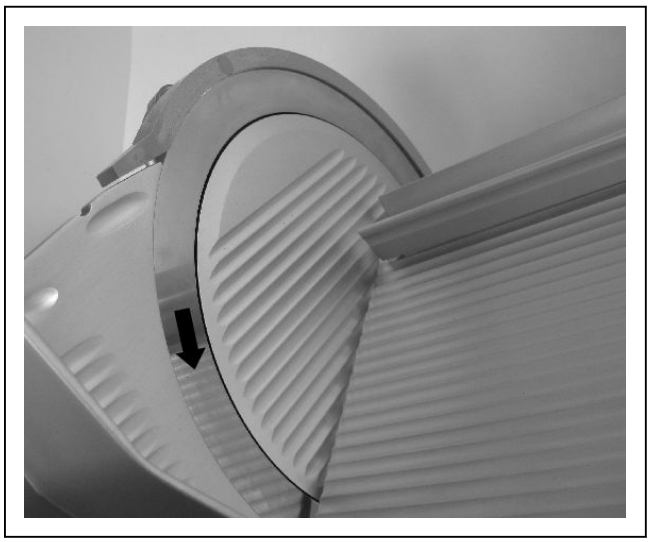


Fig. 12: Sens de rotation

En cas de mauvais sens de rotation :

➪ Inversion de la polarité de l'inverseur de phase sur la fiche au courant triphasé de la machine.

4.3 Mise en service

L'agence compétente du service après-vente de Bizerba ou le conseiller spécialisé de Bizerba effectue en premier l'installation et la mise en service, ainsi que l'initiation au maniement, au nettoyage, à l'entretien et à la maintenance.

4.3.1 Mettre la machine en marche

Condition préalable en fonction de l'option choisie :

L'épaisseur de coupe réglée sur le bouton rotatif doit être inférieure ou égale à "0".

➪ Appuyer sur <**I**> (vert).
Le voyant (blanc) s'allume.
Le moteur de la lame tourne.

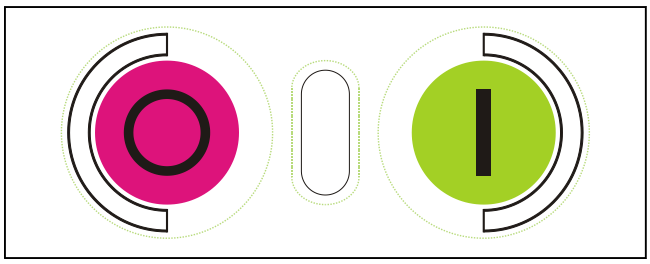


Fig. 13: Boutons de mise en marche / arrêt, GSP H

4.3.2 Mettre la machine hors tension

➪ Appuyer sur <**O**> (rouge). (force d'actionnement réduite)

ou

➪ En fonction de l'option : régler l'épaisseur de coupe sur une valeur inférieure ou égale à "0" au moyen du bouton rotatif pendant que le moteur de la lame tourne.

La machine est hors tension.

4.4 Mise hors service

Pour mettre la machine hors service pendant une période prolongée :

➪ Mettre la machine hors tension.

➪ Débrancher la fiche secteur.

➪ Nettoyer la machine en suivant les instructions correspondantes.

5 Éléments de machine et de commande

5.1 Clavier à membrane

Fig. 14: Clavier à membrane

(1) **<I>** (vert) Mise en marche du moteur de la lame

(2) VOYANT (blanc) Affichage de MARCHE/ARRÊT du moteur de la lame

(3) **<O>** (rouge) Arrêt du moteur de la lame (force d'actionnement réduite)

5.2 Réglage de l'épaisseur de coupe

Le réglage s'effectue avec le bouton rotatif. La plage progressive de réglage va jusqu'à 24 mm.

Grande plage de réglage détaillé entre 0 et 3 mm.

Le blocage du basculement du chariot est déverrouillé en cas de réglage de l'épaisseur de coupe en dessous de "0" (repère noir). C'est uniquement dans cette position que l'on peut renverser le chariot. (par ex. pour le nettoyage).

Fig. 15: Réglage de l'épaisseur de coupe

5.3 Support du produit à découper

GSP H, GSP HC avec chariot incliné de 0° y 18°

Le support du produit à découper peut être rabattu vers le haut jusqu'à l'équilibre instable, afin de placer le produit à découper.

Le support du produit à découper est placé sur ou derrière le produit à découper pour la coupe. Son propre poids entraîne le produit à découper jusqu'à la lame.

Fig. 16: GSP H, exemple

GSP H, GSP HC avec chariot incliné de 25°

Le support du produit à découper est placé sur ou derrière le produit à découper pour la coupe. Son propre poids entraîne le produit à découper jusqu'à la lame.

L'emploi du support du produit à découper n'est pas utile lorsque le produit est extrêmement long. Il est alors tiré sur la droite jusqu'à la butée par la poignée et rabattu sous le chariot. N'est pas valable pour toutes les variantes de chariot.

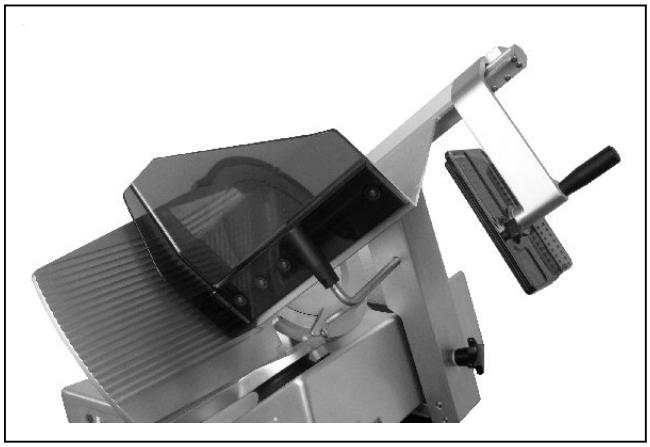


Fig. 17: GSP H, exemple

GSP V avec chariot incliné de 25°

Le support du produit à découper est placé sur ou derrière le produit à découper pour la coupe. Son propre poids entraîne le produit à découper jusqu'à la lame.

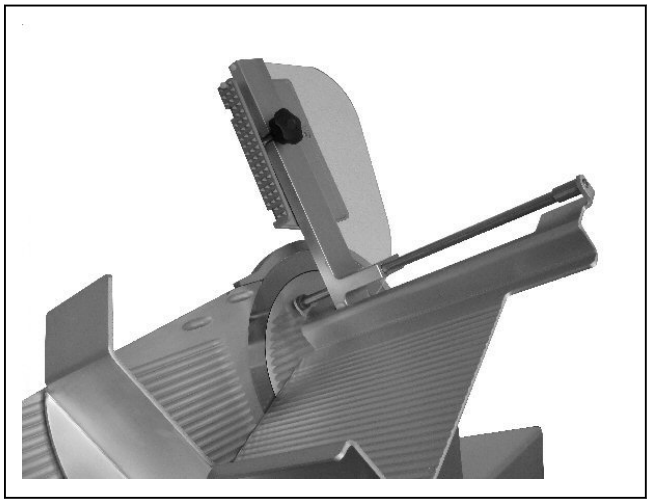


Fig. 18: GSP V, exemple

L'emploi du support du produit à découper n'est pas utile lorsque le produit est extrêmement long. Il est alors tiré sur la droite jusqu'à la butée par la poignée et rabattu sous le chariot. N'est pas valable pour toutes les variantes de chariot.

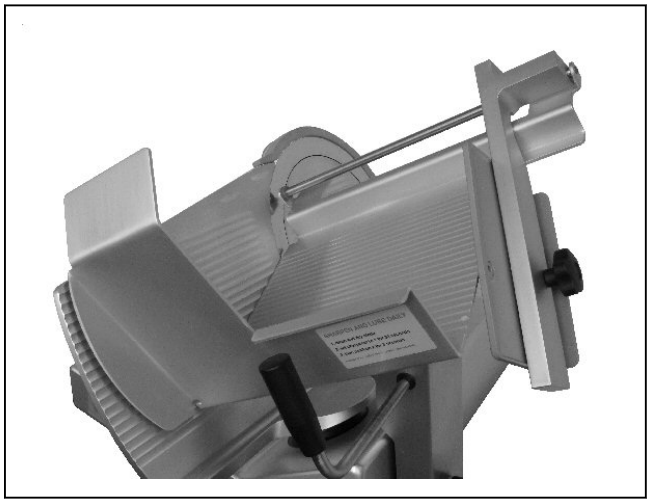


Fig. 19: GSP V, exemple

5.4 Fixation de la marchandise à découper / règle de guidage

La fixation de la marchandise à découper ou la règle de guidage empêche l'écartement ou le basculement du produit à découper pendant l'opération de coupe.

La règle de guidage est automatiquement guidée sur un axe et peut être déplacée sur toute la largeur du chariot. Elle peut ainsi être installée pour chaque dimension du produit à découper.

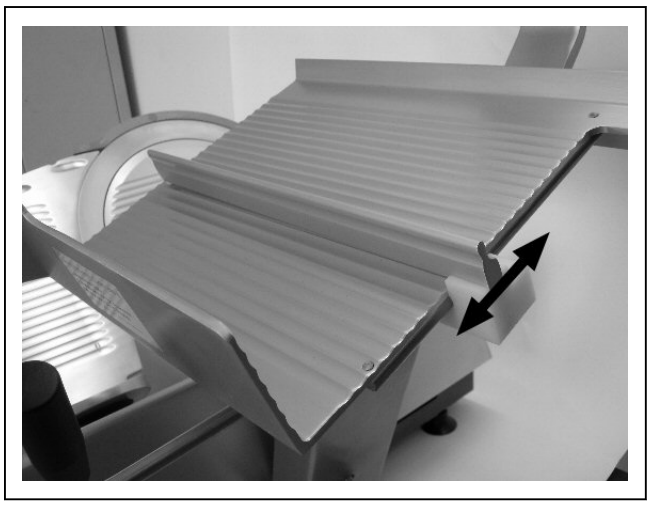


Fig. 20: Règle de guidage

La fixation du produit à découper est automatiquement guidée sur un axe et peut être déplacée sur toute la largeur du chariot. Elle peut ainsi être installée pour chaque dimension du produit à découper.

Fig. 21: Fixation du produit à découper

5.5 Dispositif guide-tomate

Le dispositif guide-tomate permet de couper deux fois les tomates ou les légumes similaires. Le dispositif empêche l'écartement ou le basculement du produit à découper pendant l'opération de coupe.

Les réglettes pour les tomates sont automatiquement guidées sur un axe et peuvent être déplacées sur toute la largeur du chariot.

Le support du produit à découper est placé sur le chariot derrière le produit à découper pour la coupe.

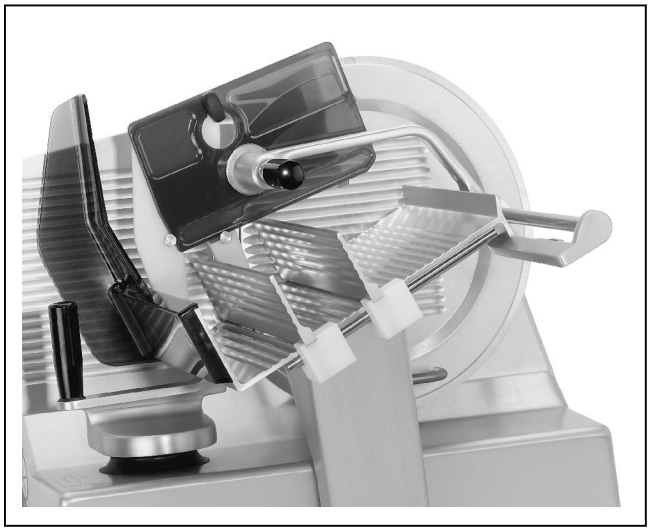


Fig. 22: Dispositif guide-tomate

5.6 Compartiment à légumes

Le compartiment à légumes avec pilon doit être spécifiquement utilisé pour les légumes de toutes sortes.

Son propre poids et le poids du pilon amènent le produit à découper jusqu'à la lame.

Fig. 23: Compartiment à légumes

5.7 Dispositif de levage

Le dispositif de levage facilite le nettoyage sous la machine.

La force nécessaire pour soulever et abaisser la machine est d'env. 6 kg.

5

ATTENTION **En l'abaissant !**

Risque d'écrasement.

– Tenir compte de la force exercée.

➪ Éloigner le chariot de l'opérateur en le poussant jusqu'à la butée.

➪ Soulever légèrement la machine par le bouton de réglage et pousser le dispositif de levage vers l'arrière jusqu'à la butée avec la poignée.

Il est dorénavant facile de nettoyer la surface d'installation située sous la machine.

➪ Tenir la machine par le bouton de réglage et tirer le dispositif de levage en position initiale.

Fig. 24: Dispositif de levage

6 Utilisation

Ne découpez que des produits admis aux termes de cette notice d'instructions (chapitre 2.6).

6.1 Découper des produits longs

DANGER **Lame en mouvement !**

Blessures par coupure.

- Ne pas se laisser distraire, se concentrer sur cette seule opération et éviter d'être pressé par le temps.
- Le chariot doit être seulement déplacé avec la poignée pour la coupe.
- Ne pas mettre la main sous la plaque de retenue des restes.
- Ne pas placer la main sur le trajet du chariot pendant le fonctionnement.

ATTENTION **Pointes sur le support du produit à découper !**

Risque de blessures.

- Actionner le support du produit à découper uniquement avec la poignée.

➪ Tirer le chariot vers l'opérateur.

➪ Éloigner le support du produit à découper vers l'extérieur en tirant sur la poignée et le basculer vers le haut.

Fig. 25: Préparer la machine

6

- Placer le produit à découper contre le dos du chariot et le faire glisser vers la plaque de butée.
- Appuyer la fixation du produit à découper ou la règle de guidage (si existante) contre le produit.
- Rabattre le support du produit à découper et le placer sur le produit à découper.
- Mettre la machine en marche, voir au chapitre 4.3.1.
- Régler l'épaisseur de coupe à l'aide du bouton rotatif

Fig. 26: Mettre le produit à découper en place

- Faire avancer et reculer de manière régulière le chariot avec la poignée.

  Les tranches découpées tombent sur la desserte ou peuvent être directement enlevées à la main.
- Réajuster le cas échéant le support du produit à découper.
- Après l'opération de coupe, régler l'épaisseur de coupe sur "0".
- Mettre la machine hors tension.

Fig. 27: Couper le produit à découper

Lorsque le support du produit à découper est rabattu sous le chariot, c.-à-d. qu'il n'est pas utilisé pour la coupe, il faut faire encore plus attention à cause du risque de blessures.

6.2 Découper des morceaux restants

DANGER

Lame en mouvement !

Blessures par coupure.

– Ne pas se laisser distraire, se concentrer sur cette seule opération et éviter d'être pressé par le temps.
– Le chariot doit être seulement déplacé avec la poignée pour la coupe.
– Ne pas placer la main sur le trajet du chariot pendant le fonctionnement.
– Ne **jamais** amener les restes manuellement jusqu'à la lame.

ATTENTION

Pointes sur le support du produit à découper !

Risque de blessures.

– Actionner le support du produit à découper uniquement avec la poignée.

Le support du produit à découper est obligatoirement guidé dans la zone < 60 mm de la lame et ne peut pas être rabattu vers le haut.

Dès que des restes passent entre la plaque de butée et le dispositif de retenue des restes, procéder systématiquement tel que cela est décrit par la suite :

- ➪ Tirer le chariot vers l'opérateur.
- ➪ Éloigner le support du produit à découper vers l'extérieur en tirant sur la poignée et le basculer vers le haut.

Fig. 28: Préparer la machine

- ➪ Couper à la main le bout inconsistant, lorsque les restes sont inconsistants.
- ➪ Placer le reste contre le dos du chariot de manière à ce que la surface originale de coupe soit tournée vers la plaque de retenue des restes.
- ➪ Appuyer la fixation du produit à découper (si existante) contre ce dernier.
- ➪ Basculer le support du produit à découper avec la poignée et le placer derrière le produit à découper.
- ➪ Mettre la machine en marche, voir au chapitre 4.3.1.
- ➪ Régler l'épaisseur de coupe à l'aide du bouton rotatif

Fig. 29: Mettre le produit à découper en place

- Faire avancer et reculer de manière régulière le chariot avec la poignée.
  Les tranches découpées tombent sur la desserte ou peuvent être directement enlevées à la main.
- Après l'opération de coupe, régler l'épaisseur de coupe sur "0".
- Mettre la machine hors tension.

Fig. 30: Couper le produit à découper

6.3 Découper avec le dispositif guide-tomate

Condition préalable :

Le dispositif guide-tomate a été monté conformément au chapitre 4.2.3.

- Placer le produit à découper sur le chariot contre la plaque de butée et l'insérer entre les deux réglettes pour les tomates.
- Fixer les deux registres avec la réglette pour les tomates sur le produit à découper.
- Basculer le support du produit à découper avec la poignée et le placer derrière le produit à découper.
- Mettre la machine en marche, voir au chapitre 4.3.1.
- Régler l'épaisseur de coupe à l'aide du bouton rotatif
- Faire avancer et reculer de manière régulière le chariot avec la poignée.
  Le produit découpé tombe sur la desserte ou peut être directement enlevé à la main.
- Après l'opération de coupe, régler l'épaisseur de coupe sur "0".
- Mettre la machine hors tension.

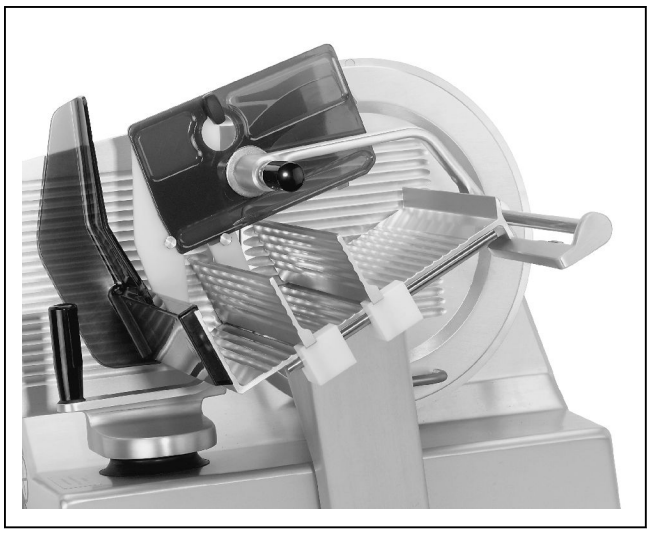


Fig. 31: Dispositif guide-tomate

6.4 Découper avec le compartiment à légumes

Condition préalable :

Le compartiment à légumes a été monté conformément au chapitre 4.2.4.

- ➪ Installer le produit à découper dans le compartiment à légumes.
- ➪ Faire glisser le pilon derrière le produit à découper dans le compartiment à légumes.
- ➪ Rabattre le support du produit à découper avec la poignée et le déposer sur le compartiment à légumes.
- ➪ Mettre la machine en marche, voir au chapitre 4.3.1.
- ➪ Régler l'épaisseur de coupe à l'aide du bouton rotatif
- ➪ Faire avancer et reculer de manière régulière le chariot avec la poignée.

  Son propre poids et le poids du pilon amènent le produit à découper jusqu'à la lame.
  Le produit découpé tombe sur la desserte ou peut être directement enlevé à la main.
- ➪ Après l'opération de coupe, régler l'épaisseur de coupe sur "0".
- ➪ Mettre la machine hors tension.

Fig. 32: Compartiment à légumes

6.5 Options

Les options sont à choisir au moment du passage de commande de la machine.

Ultérieurement, elles peuvent être adaptés uniquement par le service technique Bizerba.

Option de mise en marche à zéro
La machine ne peut être mise en marche que lorsque l'épaisseur de coupe réglée sur le bouton rotatif est inférieure ou égale à "0".

Régler ensuite l'épaisseur de coupe désirée.

Option d'arrêt à zéro
La machine s'arrête dès que l'épaisseur de coupe est réglée sur une valeur inférieure ou égale à "0" au moyen du bouton rotatif pendant que le moteur de la lame tourne.

Option d'arrêt automatique
Si le moteur de la lame tourne pendant n secondes sans que la machine ait été utilisée pendant ce temps, elle est arrêtée au titre de mesure de sécurité et d'économie d'énergie.

7 Dépannage

7.1 Méthode à suivre

⇨ Arrêter immédiatement la machine en cas de bruits atypiques ou en cas de risque de blessures.

⇨ Appelez le service après-vente compétent lorsque vous ne pouvez pas remédier vous-même au problème.

⇨ Veuillez fournir les indications suivantes au S.A.V. de Bizerba :

- Le modèle de la machine (voir la plaque signalétique) ;
- Le nº de la machine (voir la plaque signalétique) ;
- La description de l'erreur.

Cela facilite la préparation de l'intervention du S.A.V.

8 Entretien

8.1 Préparatifs de nettoyage

Il faut effectuer un nettoyage minutieux :
- Avant la mise en service,
- selon l'usage qui en a été fait,
- en cas d'encrassement important, plusieurs fois par jour,
- après l'affûtage,
- ainsi qu'après des arrêts prolongés.

AVERTISSEMENT

Lame non protégée !

Un contact avec la lame acérée est susceptible de provoquer des lésions corporelles graves.

- Porter des gants résistants aux coupures pendant le nettoyage.
- Ne pas nettoyer les surfaces de la lame lorsque la machine fonctionne !

➪ Mettre la machine hors tension.
➪ Débrancher la fiche secteur.
➪ Régler l'épaisseur de coupe en dessous de "0" (repère noir).

Fig. 33: Épaisseur de coupe en dessus de "0"

8.2 Enlever les composants

Afin d'éviter l'endommagement mécanique, veiller à ne pas déposer les pièces les unes sur les autres.

Enlever les éléments de la manière suivante :

GSP H, GSP HC :

- ➪ Dévisser la poignée située en bas du chariot.
- ➪ Renverser le chariot dans le sens de la flèche.

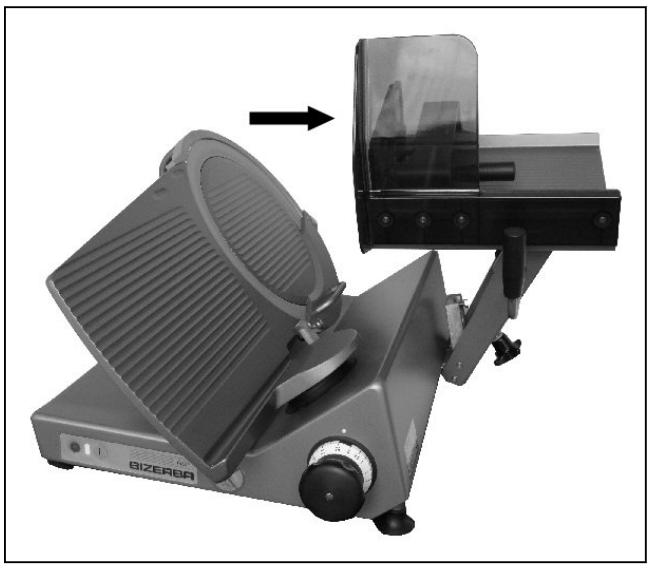


Fig. 34: Renverser le chariot

GSP V :

- ➪ Tirer le chariot vers l'opérateur jusqu'à la butée.
- ➪ Dévisser la poignée située en bas du chariot.
- ➪ Renverser le chariot dans le sens de la flèche.

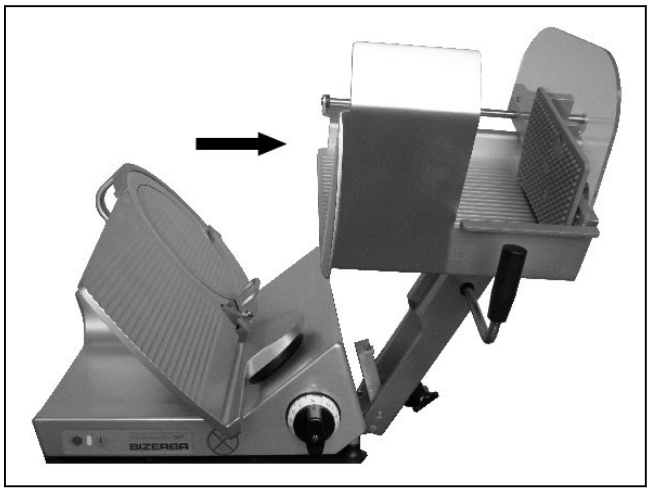


Fig. 35: Renverser le chariot

- Éloigner de la lame le support du produit à découper en tirant sur la poignée et le basculer vers le haut.
- Desserrer la vis à poignée ou la poignée-étoile.
- Retirer la plaque de retenue des restes de la protection du registre.

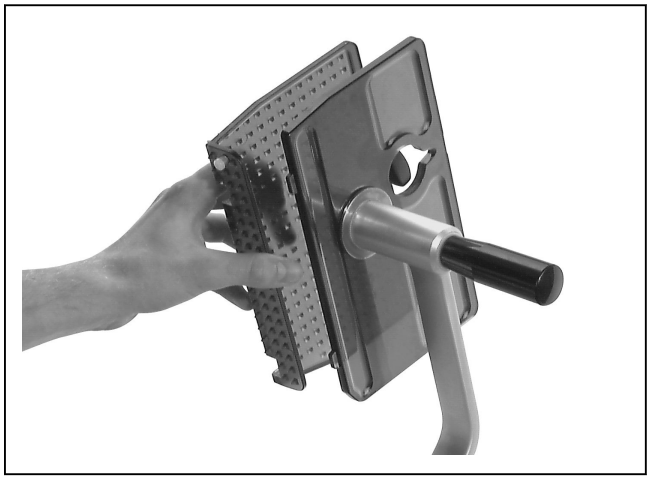


Fig. 36: Plaque de retenue des restes, exemple

- Tirer la fixation du produit à découper vers l'opérateur jusqu'à la butée et la sortir de l'axe de guidage par la droite.

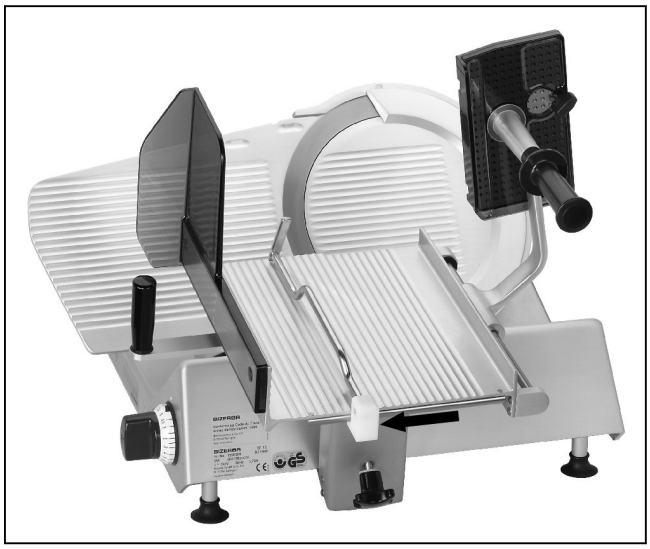


Fig. 37: Fixation du produit à découper

- Retirer le pilon du compartiment à légumes.
- Desserrer la vis de la poignée en étoile et soulever le compartiment à légumes du chariot vers le haut.

Fig. 38: Compartiment à légumes

8

➪ Tirer les réglettes pour les tomates vers l'opérateur jusqu'à la butée et les sortir de l'axe de guidage par la droite.

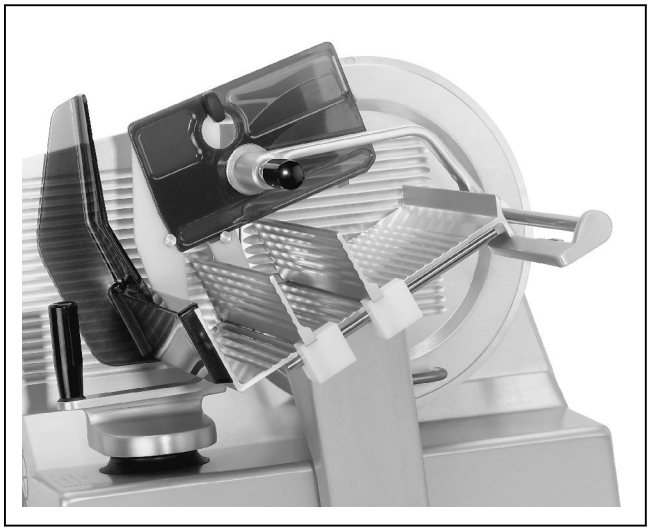


Fig. 39: Règles à tomates

➪ Saisir le couvercle de la lame avec la main droite par la poignée en forme d'anse.

➪ Débloquer avec la main gauche le dispositif d'arrêt derrière l'anneau de protection de la lame et enlever le couvercle de la lame.

Fig. 40: Couvercle de la lame

➪ Éloigner le racleur de la lame en le basculant vers le bas.

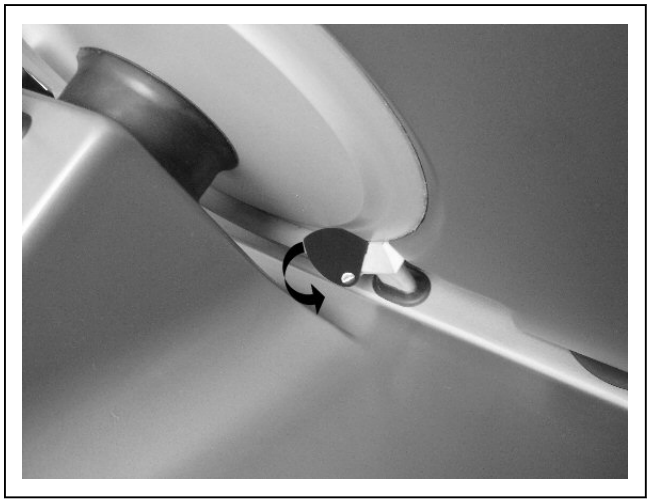


Fig. 41: Racleur

La machine est prête à être nettoyée.

8.3 Nettoyage

Ne pas nettoyer la machine avec un nettoyeur à haute pression.

Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage abrasifs, ils endommagent les pièces de la machine revêtues de téflon !

- Rincer les pièces dans de l'eau chaude avec un produit de nettoyage doux. Séchage à l'air.

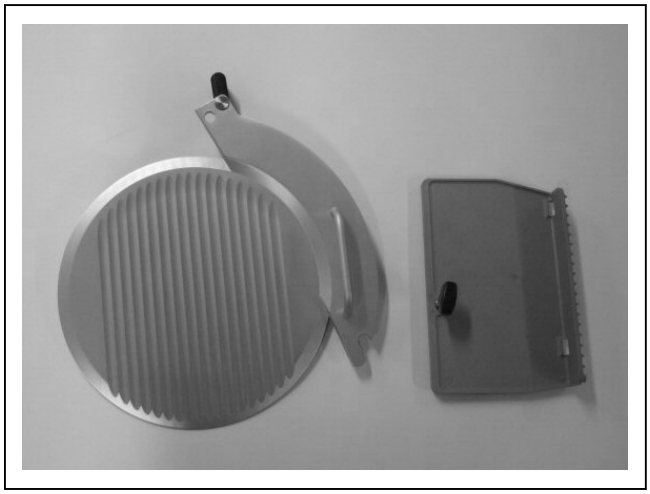


Fig. 42: Anneau de protection de la lame et plaque de retenue des restes

- Appuyer un chiffon de nettoyage mouillé jetable sur la surface de la lame et frotter lentement du milieu vers l'extérieur.
- Nettoyer de la même manière le dos de la lame.
- Répéter ensuite cette opération avec un chiffon de nettoyage sec.

Fig. 43: Nettoyage de la lame

8

➪ Introduire un chiffon de nettoyage humide jetable par l'avant entre la lame et l'anneau de protection.

Fig. 44: Anneau de protection de la lame

➪ Faire tourner la lame et le chiffon de nettoyage d'un tour à la main, en appuyant légèrement le chiffon de nettoyage sur la face intérieure de l'anneau de protection.

Fig. 45: Anneau de protection de la lame

➪ Nettoyage, rinçage et désinfection de toutes les surfaces d'après le plan de nettoyage.

Fig. 46: Pièces fixes de la machine

➪ Essuyer le panneau arrière avec des mouvements s'éloignant de la lame. Ne jamais frotter en direction de la lame.

Fig. 47: Panneau arrière

➪ Essuyer le chariot. Séchage des surfaces à l'air.

Fig. 48: Chariot

8.4 Plan de nettoyage des trancheurs

Étapes de travail	Produit de nettoyage	Méthode	Appareils de nettoyage	Consignes
Mesures de préparation		Fermer l'épaisseur de coupe, mettre la machine hors tension et débrancher la fiche de contact.		
Démontage des pièces amovibles		conformément à la notice d'instructions		
Nettoyage préliminaire		Enlever manuellement les restes de produit	Racloir en plastique, spatule en plastique, brosse (pas pour la lame en téflon)	Immédiatement après la fin de la production et si nécessaire également pour les pièces démontées.
Nettoyage	2% P3-steril Durée d'action d'env. 15 min.	après un lavage minutieux à l'eau (max. 50°C selon le degré de ramollissement des graisses)	manuel, brosse (pas pour la lame en téflon), bac, chiffon de nettoyage jetable	Toutes les pièces démontées et fixes de la machine
			Pulvérisateur	* voir la remarque
			Lave-vaisselle	Pièces démontées
Désinfection Mesure supplémentaire	Utiliser 0,5 à 2% de concentré P3-alcodes Durée d'action d'après la fiche technique du produit	manuel	Chiffon de nettoyage jetable	Quantité recommandée 40-50 ml/ m^2
		pulvériser	Pulvérisateur	* voir la remarque Protection supplémentaire : distance de pulvérisation par rapport à la surface : 0,30 m

Étapes de travail	Produit de nettoyage	Méthode	Appareils de nettoyage	Consignes
Nettoyage acide Mesure supplémentaire (pas nécessaire pour les machines avec Ceraclean)	max. 3% P3-riksan Durée d'action max. 15 min.	manuellement, mécaniquement	Brosse pour éliminer les dépôts calcaires (pas pour la lame en téflon)	Seulement en cas de dépôts calcaires Rincer directement après le nettoyage
		moussage	Pulvérisateur	* voir la remarque
Rinçage	Eau potable	Température au max. 50°C selon le degré de ramollissement des graisses	Chiffon de nettoyage jetable	Pièces restantes de la machine
			Tuyau d'arrosage Pulvérisateur	Pièces démontées
Contrôler		visuellement la propreté visible		
Faire sécher		Frotter pour sécher ou laisser sécher à l'air libre	Chiffon de nettoyage jetable	Dans la mesure du possible, laisser les pièces démontées sécher à intervalle les unes des autres
Entretien Mesure supplémentaire	Bizerba H1-Service-Oil	appliquer	Chiffon de nettoyage jetable	Rincer les pièces en contact avec le produit à découper avant de les utiliser
Montage		Dans l'ordre inverse du démontage, voir la notice d'instructions		Le personnel doit avoir les mains propres et désinfectées
Mesure de précaution	Recouvrir la machine lorsque l'environnement est nettoyé avec de l'eau projetée et/ou sous pression			

*Remarque : Veillez à prendre les mesures nécessaires pour ne pas affecter l'environnement !

L'utilisation de produits de nettoyage non autorisés par le fabricant annule tout droit à garantie.

Veuillez observer les indications et instructions spécifiées dans les fiches techniques de produit et de sécurité livrées avec les produits de nettoyage et désinfectants.

Les produits de nettoyage peuvent être commandés auprès du service après-vente BIZERBA.

Désignation	N° de commande	Unité d'emballage
P3-steril	50003250000	5 litres
P3-riksan	50003270000	5 litres
P3-alcodes	50003260000	5 litres
Clean Station	50003280000	
H1-Service-Oil	94008900022	400 ml

8.5 Préparer la machine à fonctionner

Monter les composants comme décrit ci-après :

➪ Basculer le racleur vers le haut jusqu'à la lame et faire attention à son ajustement exact par rapport à la lame.

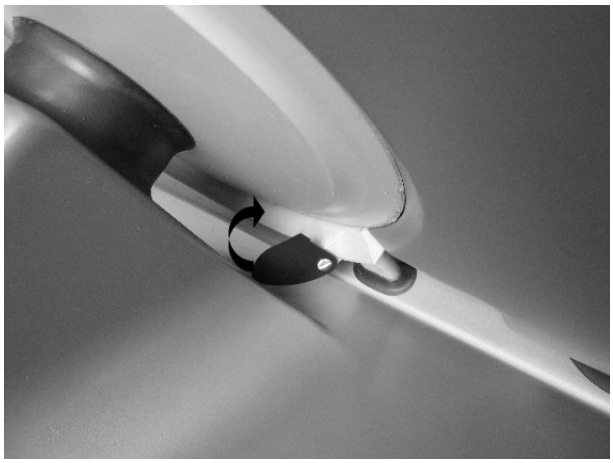


Fig. 49: Racleur

➪ Saisir le couvercle de la lame avec la main droite par la poignée en forme d'anse, le pencher vers la surface de la lame et le fixer avec la cheville.

➪ Fixer avec la main gauche le dispositif d'arrêt derrière l'anneau de protection de la lame.

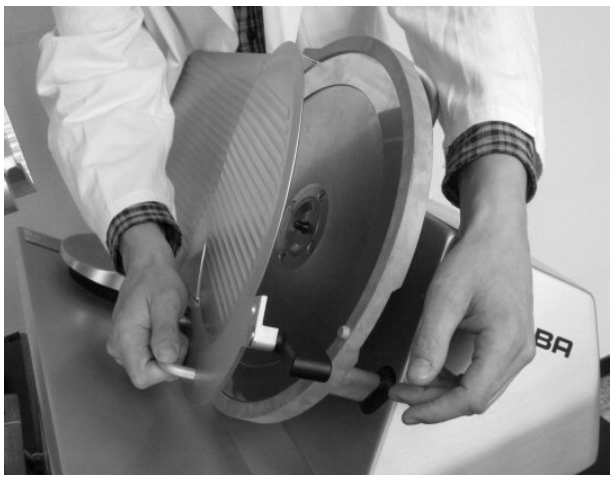


Fig. 50: Couvercle de la lame

8

➪ Insérer la fixation du produit à découper du côté d'utilisation du chariot (voir la flèche) horizontalement dans l'axe de guidage et la pousser sur l'axe de guidage.

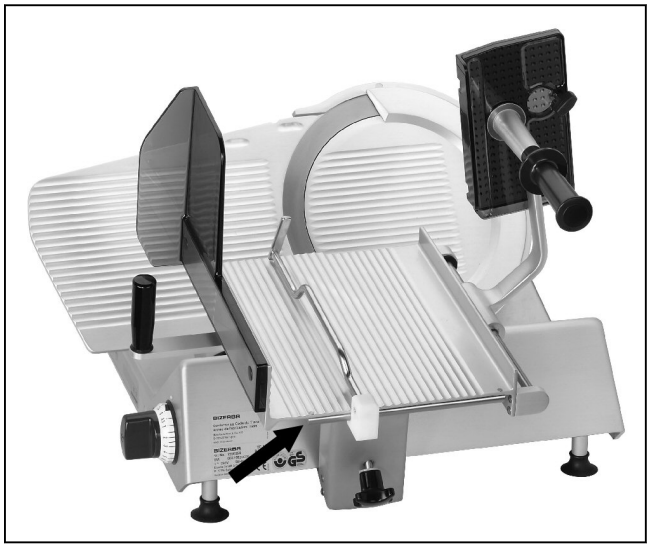


Fig. 51: Fixation du produit à découper

➪ Insérer la plaque de retenue des restes dans la protection du registre, en faisant attention aux fixations.

➪ Le visser solidement avec la poignée.

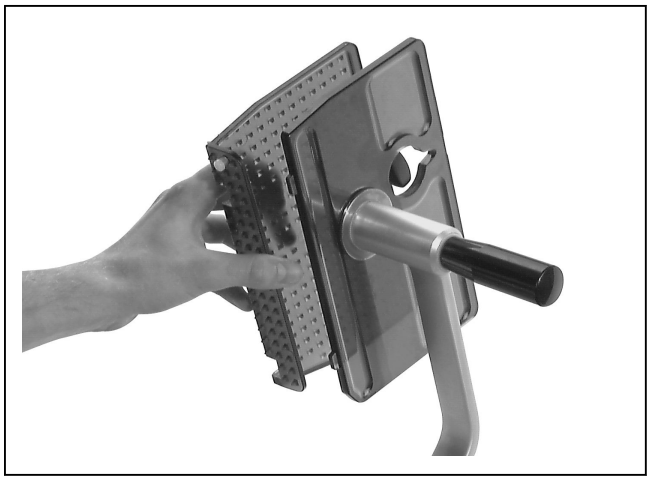


Fig. 52: Plaque de retenue des restes

➪ Poser le support du produit à découper sur le chariot.

➪ Rabattre le chariot dans le sens de la flèche.

➪ Visser solidement avec la poignée en bas du chariot.

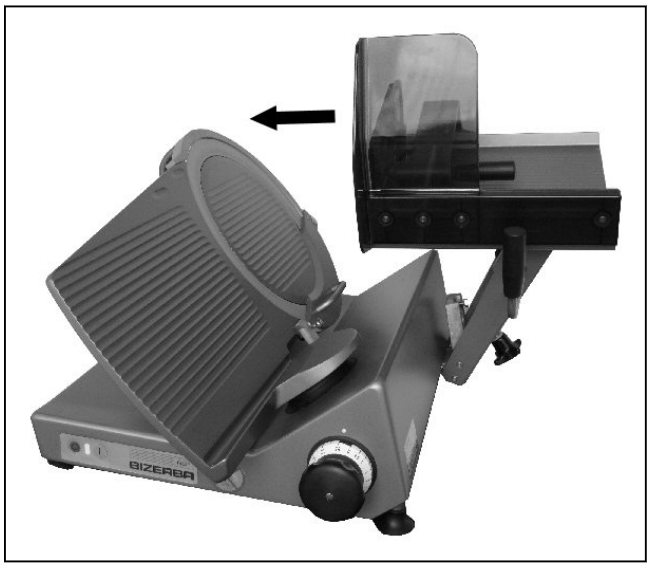


Fig. 53: Remettre le chariot en place

AVERTISSEMENT

Composants manquants !

L'opérateur est uniquement protégé contre les blessures et la machine contre un endommagement, lorsque toutes les pièces de la machine sont montées.

– Avant de remettre la machine en service, vérifier qu'il ne manque aucune pièce.
– Vérifier que les composants sont correctement montés et de manière stable.
– N'employez que des pièces de rechange et des accessoires originaux de BIZERBA.

La machine est maintenant à nouveau prête à fonctionner !

8.6 Affûter la lame

Le réaffûtage est nécessaire lorsque le résultat de la coupe n'est pas satisfaisant.

Les intervalles de temps dépendent de l'usure de l'arête de la lame ou de la durée d'utilisation et de la nature du produit à découper.

Pour des raisons de sécurité, la lame doit uniquement être affûtée jusqu'à un interstice annulaire de 6 mm au max.

Pour des raisons de sécurité, seul le service technique Bizerba est autorisé à remplacer la lame.

8.6.1 Appareil d'affûtage

L'appareil d'affûtage est marqué du numéro de la machine, il est ajusté pour celle-ci et ne doit être employé que sur cette machine.

L'appareil a un disque d'affûtage à gros grain et un disque d'aiguisage à grain fin. Les disques salis ou gras affûtent mal.

➪ Avant l'affûtage, nettoyer avec une brosse et un solvant.
➪ Il faut remplacer les disques en cas de rebord d'affûtage usé.

Livraison de rechange par le service après-vente de Bizerba.

Lors du remplacement, ne pas confondre les disques d'affûtage et d'aiguisage.

8.6.2 Préparation de l'affûtage

- Enlever les éléments et nettoyer la machine. Voir aux chapitres 8.1 à 8.3.
- Faire basculer le chariot pour le remettre en place et le fixer en le vissant à fond.
- Poser le feutre en papier sur le chariot et découper quelques bandes pour dégraisser la lame et enlever les résidus.
- Mettre la machine hors tension.
- Ôter le feutre en papier.
- Éloigner le racleur de la lame.

8.6.3 Mettre l'appareil d'affûtage en place

AVERTISSEMENT

Lame non protégée !

Un contact avec la lame acérée est susceptible de provoquer des lésions corporelles graves.

– Porter des gants résistants aux coupures pendant le nettoyage et l'affûtage.
– Ne pas nettoyer les surfaces de la lame lorsque la machine fonctionne.

- ➪ Régler l'épaisseur de coupe sur "24" ou l'ouvrir jusqu'à la butée.
- ➪ Le repère de la manette sur l'appareil d'affûtage doit se trouver sur "0".
- ➪ Amener le chariot en position adéquate.
- ➪ Poser l'appareil d'affûtage par le haut sur la plaque de butée.

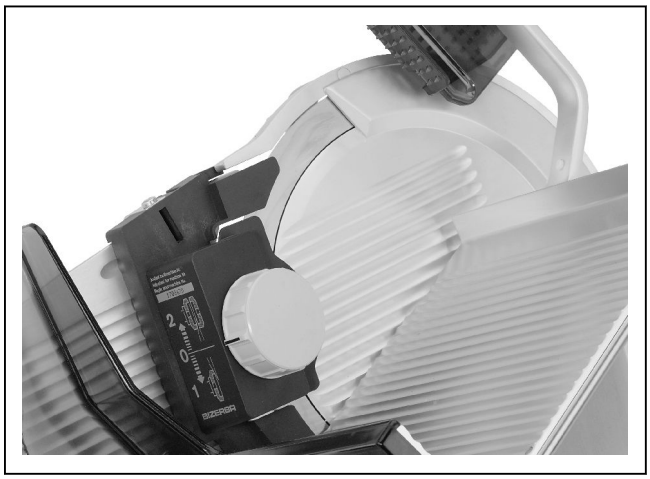


Fig. 54: Mettre l'appareil d'affûtage en place

- ➪ Pousser l'appareil d'affûtage et le chariot en direction de la lame, jusqu'à ce que l'avant de l'adaptateur jouxte l'anneau de protection de la lame.
- ➪ Tenir l'appareil d'affûtage dans cette position et le visser solidement sur la plaque de butée au moyen de la vis à la poignée en étoile.

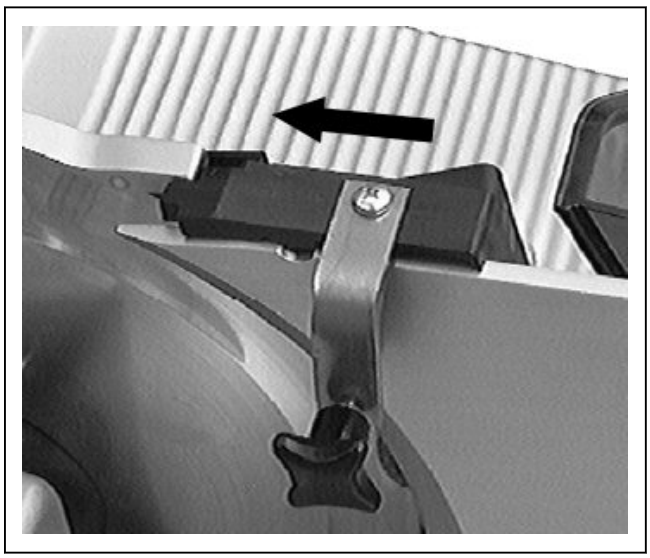


Fig. 55: Visser l'appareil d'affûtage

8.6.4 Affûtage

➪ **Porter des lunettes de protection !**
Une protection auditive est recommandée.

➪ Mettre la machine sous tension.

➪ Placer le repère de la manette sur "1".
Le disque d'affûtage entre en contact.

➪ Affûter jusqu'à ce qu'une arête visible apparaisse sur le flanc droit de la lame.

➪ Placer le repère de la manette sur "0".

➪ Arrêter la machine, attendre l'immobilisation de la lame.

Fig. 56: Repère de la manette

Vérifier l'arête d'affûtage:

➪ Passer un crayon à papier ou un stylo-bille d'avant en arrière sur le flanc droit de la lame.

L'arête d'affûtage doit être perceptible. Si ce n'est pas le cas, l'affûtage doit être répété.

8.6.5 Aiguisage

➪ Démarrer le moteur de la lame.

➪ Placer le repère de la manette sur "2".
Le disque d'aiguisage entre en contact.

➪ Aiguiser jusqu'à ce qu'un biseau d'env. 0,5 à 1 mm apparaisse sur le flanc droit de la lame (après env. 3 à 4 s).

➪ Placer le repère de la manette sur "0".

➪ Arrêter la machine, attendre l'immobilisation de la lame.

Fig. 57: Repère de la manette

8.6.6 Dépose de l'appareil d'affûtage

- Retirer l'appareil d'affûtage après avoir défait la vis de la poignée en étoile et l'enlever par le haut.
- **Régler tout de suite l'épaisseur de coupe sur "0".**

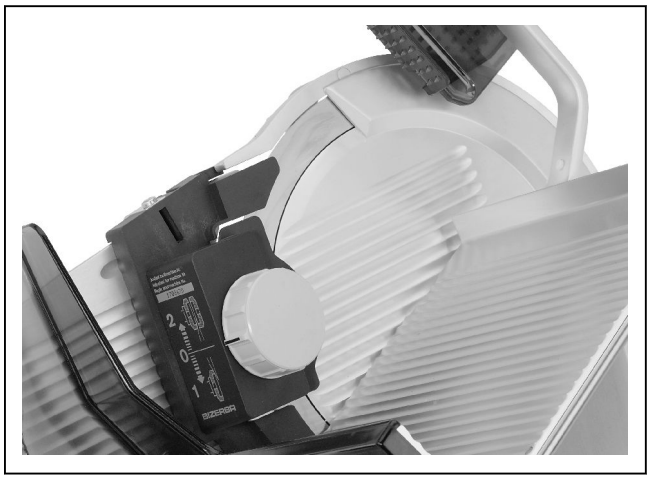


Fig. 58: Dépose de l'appareil d'affûtage

8.6.7 Enlèvement de la poussière d'affûtage

Condition préalable :

– Épaisseur de coupe à "0",
– Fiche secteur débranchée.

➪ Appuyer un chiffon de nettoyage sec jetable sur la surface de la lame et frotter lentement du milieu vers l'extérieur.

➪ Nettoyer de la même manière le dos de la lame.

Fig. 59: Nettoyage de la lame

➪ Introduire un chiffon de nettoyage sec jetable par l'avant entre la lame et l'anneau de protection.

Fig. 60: Anneau de protection de la lame

➪ Faire tourner la lame et le chiffon de nettoyage d'un tour à la main, en appuyant légèrement le chiffon de nettoyage sur la face intérieure de l'anneau de protection.

Fig. 61: Anneau de protection de la lame

Carter de la machine :

➪ Enlever la poussière d'affûtage des surfaces avec un chiffon de nettoyage sec jetable ou avec un pinceau.

➪ Effectuer si nécessaire un nettoyage complet.

➪ Préparer la machine à fonctionner. Voir au chapitre 8.5.

AVERTISSEMENT

Composants manquants !

L'opérateur est uniquement protégé contre les blessures et la machine contre un endommagement, lorsque toutes les pièces de la machine sont montées.

– Avant de remettre la machine en service, vérifier qu'il ne manque aucune pièce.
– Vérifier que les composants sont correctement montés et de manière stable.
– N'employez que des pièces de rechange et des accessoires originaux de BIZERBA.

La machine est maintenant à nouveau prête à fonctionner !

8.7 Entretien, maintenance, réparation

➪ En fonction de l'usage, effectuer toutefois au moins 2 x par jour un nettoyage minutieux de l'ensemble de la machine.

➪ Réaffûter au besoin la lame.

➪ Nettoyer ou remplacer au besoin les disques d'affûtage. **Attention! Filetage à gauche!**

➪ Lubrifier légèrement 1 x par semaine l'axe de guidage du support du produit à découper avec l'huile de lubrification de BIZERBA provenant du kit d'accessoires.

☞ Avec une fente annulaire supérieure à 6 mm entre la lame et l'anneau de protection, l'appareil d'affûtage perd son effet d'affûtage et la lame doit être remplacée.

AVERTISSEMENT

Changement de lame !

Lésions corporelles graves et dommages matériels.

– Pour des raisons de sécurité, seul le S.A.V. de Bizerba est exclusivement autorisé à remplacer la lame.
– Porter des gants résistants aux coupures et des chaussures avec embouts en acier.

9 Caractéristiques techniques

9.1 Dimensions de GSP H avec chariot incliné de 0°

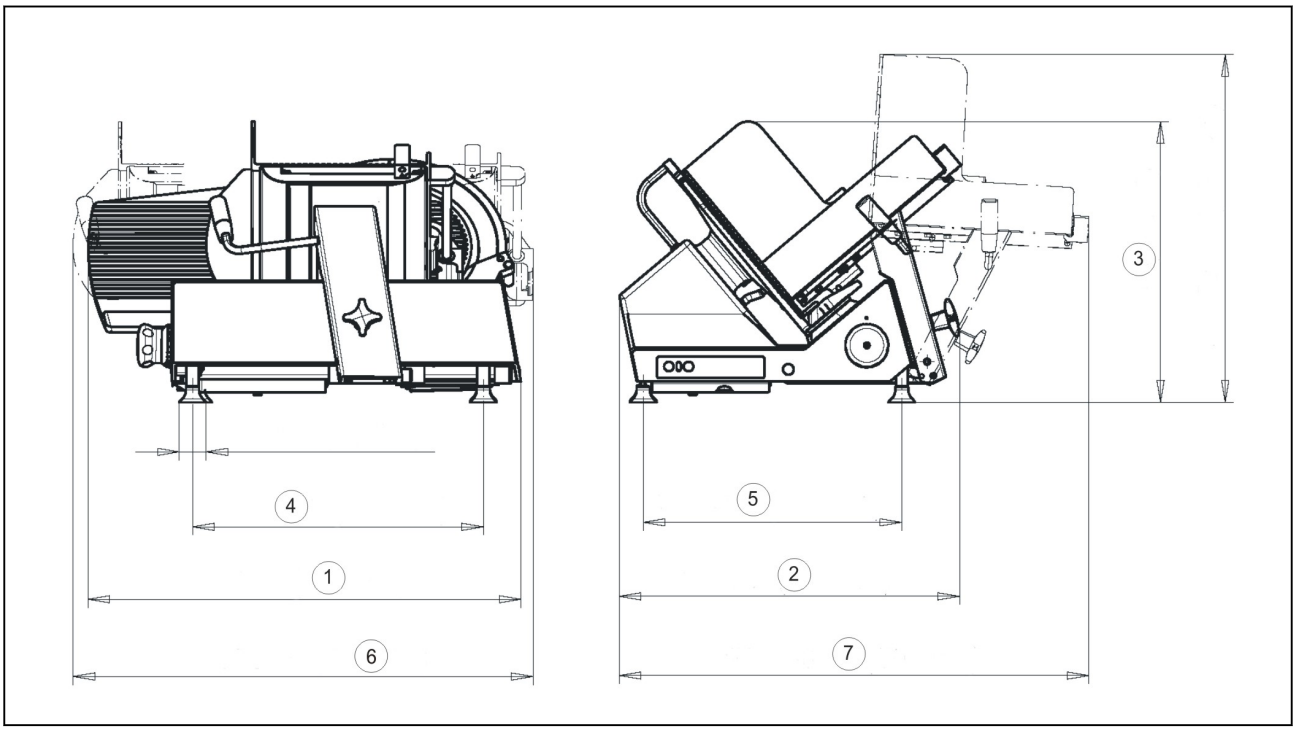


Fig. 62: GSP H, exemple

La machine peut être livrée dans de nombreuses variantes. La figure montre un exemple.

Dimensions extérieures :

① Longueur	= 725 mm = 28.5"
② Largeur	= 570 mm = 22.5"
③ Hauteur	= 470 mm = 18.5"

Surface d'installation :

④ Longueur	= 532 mm = 21"
⑤ Largeur	= 478 mm = 19"

Surface de travail :

⑥ Longueur	= 771 mm = 30.5"
⑦ Largeur	= 787 mm = 31"
Poids	= env. 43 kg = 95 lb
Diamètre de la lame	= 350 mm = 14"
Vitesse de la lame	= 266 U/min

Taille max. du produit à découper, diamètre	= 260 mm = 10.5"
Hauteur max. du produit à découper	= 290 x 246 mm = 11.5 x 10"
Réglage de l'épaisseur de coupe	= 0 à 24 mm = 0 à 0.94", progressif
Types de courant, tensions, puissance absorbée	= voir la plaque signalétique

9.2 Dimensions de GSP H avec chariot incliné de 18°

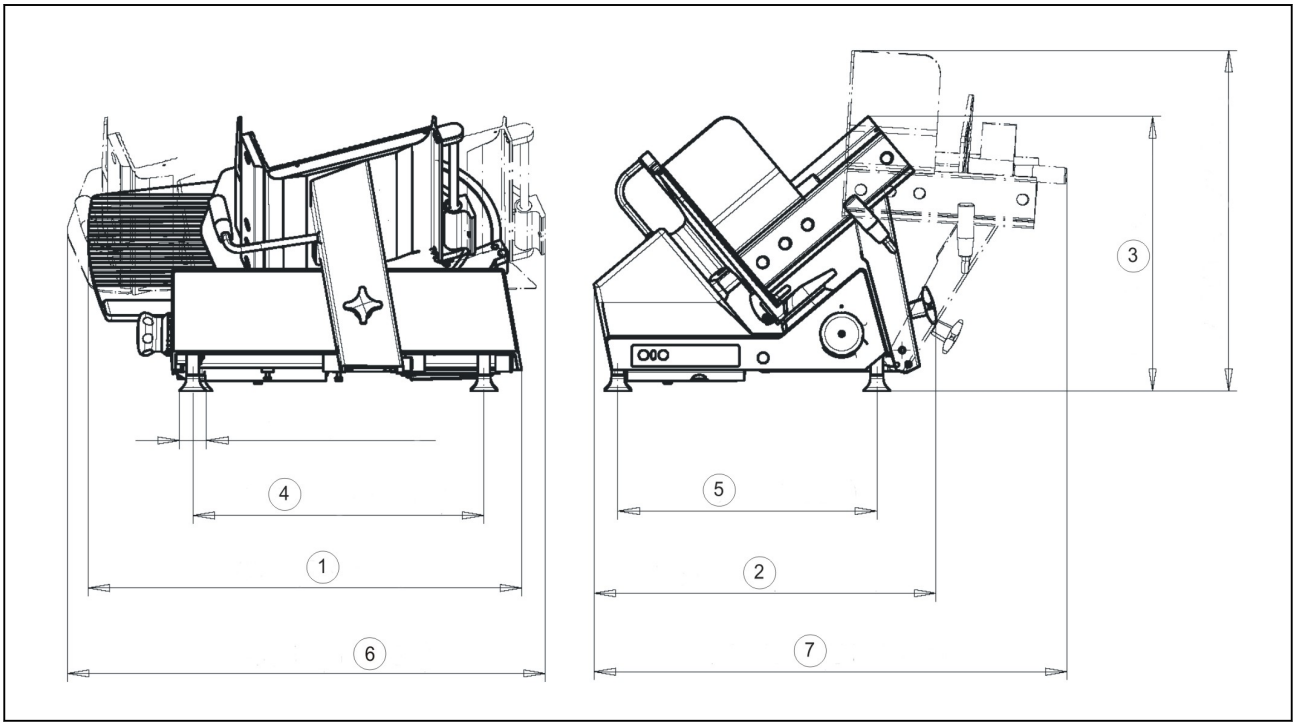


Fig. 63: GSP H, exemple

La machine peut être livrée dans de nombreuses variantes. La figure montre un exemple.

Dimensions extérieures :

① Longueur	= 725 mm = 28.5"
② Largeur	= 573 mm = 22.5"
③ Hauteur	= 459 mm = 18"

Surface d'installation :

④ Longueur	= 532 mm = 21"
⑤ Largeur	= 478 mm = 19"

Surface de travail :

⑥ Longueur	= 800 mm =31.5"
⑦ Largeur	= 791 mm = 31.5"
Poids	= env. 43 kg = 95 lb
Diamètre de la lame	= 330 mm = 13"
Vitesse de la lame	= 266 U/min
Hauteur de dépose	= 62 mm
Taille max. du produit à découper, diamètre	= 235 mm = 9.5"
Hauteur max. du produit à découper	= 290 x 188 mm = 11.5 x 7.5"
Réglage de l'épaisseur de coupe	= 0 à 24 mm = 0 à 0.94", progressif
Types de courant, tensions, puissance absorbée	= voir la plaque signalétique

9.3 Dimensions de GSP H avec chariot incliné de 25°

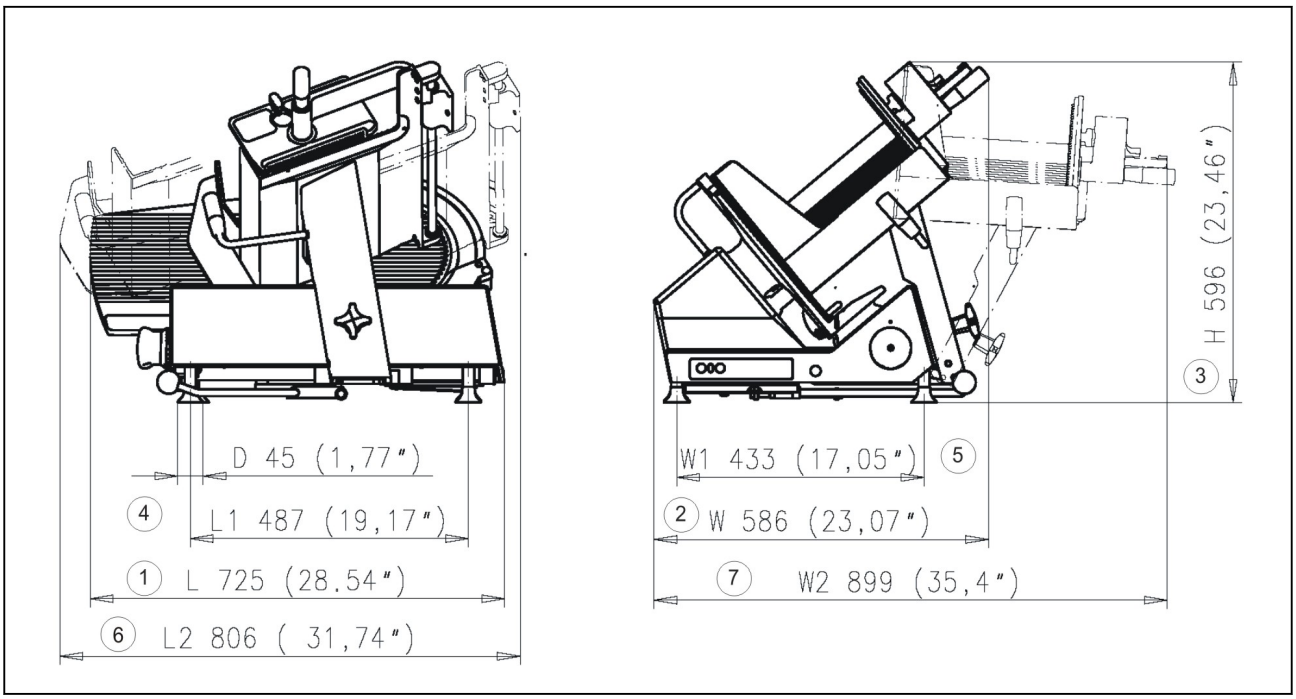


Fig. 64: GSP H, exemple

La machine peut être livrée dans de nombreuses variantes. La figure montre un exemple.

Dimensions extérieures :

① Longueur	= 725 mm = 28.5"
② Largeur	= 586 mm = 23"
③ Hauteur	= 571 mm = 22.5" (L = low) = 596 mm = 23.5" (H = high)

Surface d'installation :

④ Longueur	L1+D = 530 mm = 21"
⑤ Largeur	W1+D = 480 mm = 19"

Surface de travail :

⑥ Longueur	= 799 mm = 31.5" (L) = 806 mm = 32" (H)
⑦ Largeur	= 899 mm = 35.5"
Poids	= env. 43 kg = 95 lb
Diamètre de la lame	= 330 mm = 13"
Vitesse de la lame	= 319 U/min
Hauteur de dépose	= 62 mm (L) = 95 mm (H)
Taille max. du produit à découper, diamètre	= 228 mm = 9" (L) = 202 mm = 8" (H)
Hauteur max. du produit à découper	= 290 x 160 mm = 11.5 x 6.5" (L) = 290 x 126 mm = 11.5 x 5" (H)
Réglage de l'épaisseur de coupe	= 0 à 24 mm = 0 à 0.94", progressif
Types de courant, tensions, puissance absorbée	= voir la plaque signalétique

9.4 Dimensions de GSP V

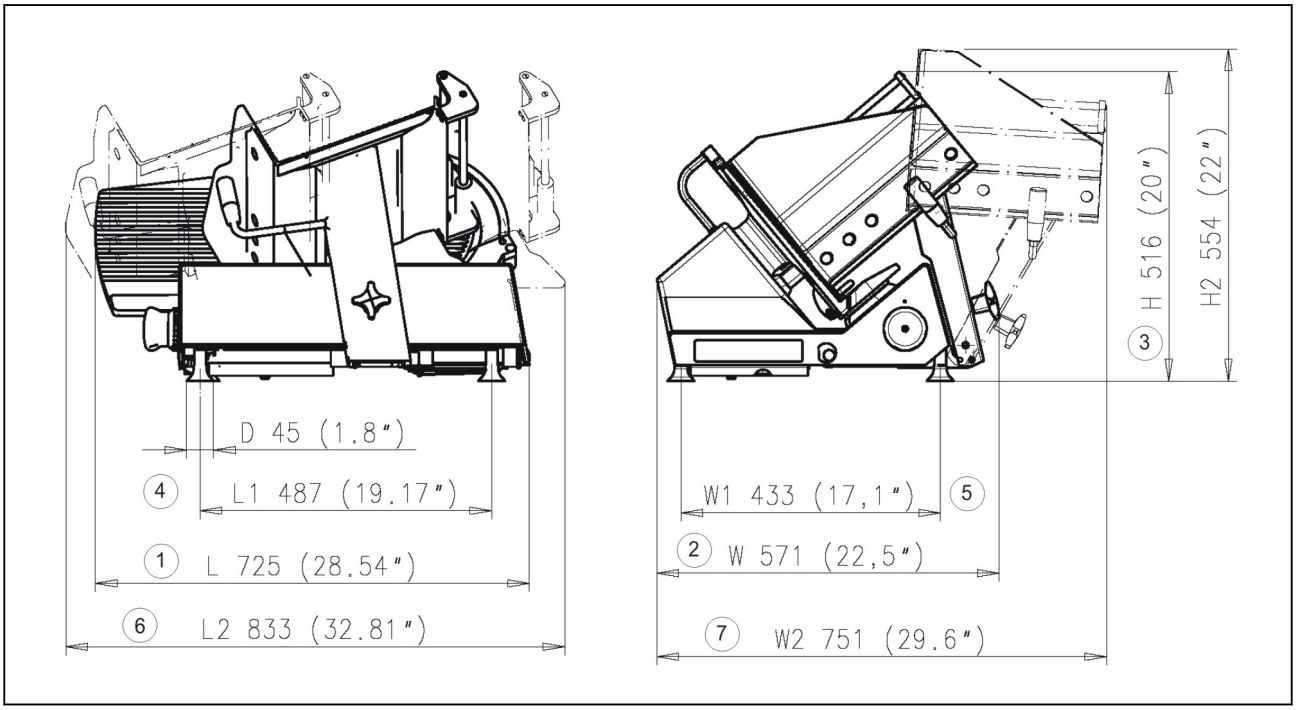


Fig. 65: GSP V, exemple

La machine peut être livrée dans plusieurs variantes. La figure montre un exemple.

Dimensions extérieures :

① Longueur	= 725 mm = 28.5"
② Largeur	= 570 mm = 22.5"
③ Hauteur	= 516 mm = 20"

Surface d'installation :

④ Longueur	L1+D = 532 mm = 21"
⑤ Largeur	W1+D = 478 mm = 19"

Surface de travail :

⑥ Longueur	= 833 mm = 33"
⑦ Largeur	= 751 mm = 30"
Poids	= ca. 43 kg = 95 lb
Diamètre de la lame	= 330 mm = 13"
Vitesse de la lame	= 255 U/min

Hauteur de dépose	= 62 mm (L = low)
Taille max. du produit à découper, diamètre	= 228 mm = 9"
Hauteur max. du produit à découper	= 290 x 160 mm = 11.5 x 6.5"
Réglage de l'épaisseur de coupe	= 0 à 24 mm = 0 à 0.94", progressif
Types de courant, tensions, puissance absorbée	= voir la plaque signalétique

9.5 Alimentation en tension

Caractéristiques techniques de l'alimentation du secteur

– **Raccordement au secteur**
Courant alternatif monophasé ou triphasé, voir la plaque signalétique.

– **Tolérance admissible de la tension nominale (statique) du secteur**
Avec 100 à 400 V : +6% à -10% de la valeur nominale

– **Fréquence du secteur : 50 (60) Hz**
Tolérance admissible de la fréquence du secteur : +2% à -2% de la valeur nominale
Facteur de distorsion admissible de la tension d'alimentation : inférieur ou égal à 5 %

9.6 Conditions ambiantes

– **Humidité**
Degré de protection IP 33. Une humidité élevée de l'air ou la condensation d'eau peut endommager la machine.

– **Humidité relative de l'air**
pour le service et le stockage : 90 % (l'appareil ne doit pas être exposé à la condensation)

– **Température ambiante**
pour le service et le stockage : -10 à +40°C (+14 à +104 degF)

– **Valeur du niveau sonore d'émission pour chaque poste de travail**
L_{pA} = 55 dB (A)
Cette valeur comprend la prise en compte de l'incertitude de mesure de 3 dB.

– **Éclairage prescrit**
500 lux

– **Durée de fonctionnement**
Conçu pour fonctionner en permanence.

Annexe

Déclaration de conformité

Déclaration de conformité des matériaux en plastique qui entrent en contact avec des denrées alimentaires

Hauptverwaltung Balingen
Postfach 10 01 64, 72301 Balingen
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen, Allemagne

BIZERBA

CE Déclaration de conformité

Par la présente, nous déclarons que le type de construction de la machine désignée ci-après

Désignation :	Trancheur
Type :	GSP H GSP H C GSP V

satisfait aux exigences des directives CE mentionnées ci-après :

Directive CE Machines	2006/42/CE
Directive CE relative à la CEM	2004/108/CE

Mandataire chargé de la composition de la documentation technique importante :

Berthold Roller, DirectorQualityManagement, BizerbaGmbH&Co.KG

La déclaration de conformité se base sur les documents contractuels (documents Bizerba sur la commande).

Cette déclaration perd sa validité, si le type de machine décrit ci-dessus a été modifié sans l'intervention de Bizerba ou sans l'accord préalable de Bizerba.

Date : 03.11.2010

Signature du fabricant : ppa. .....

Qualité du signataire : Martin Arndt
Chief Executive Officer Technology (CEO-T)
Bizerba GmbH & Co. KG

Hauptverwaltung Balingen
Postfach 10 01 64, 72301 Balingen
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen, Allemagne

BIZERBA

Déclaration de conformité des matériaux en plastique qui entrent en contact avec des denrées alimentaires

Par la présente, nous déclarons que les matériaux utilisés dans la machine

Désignation :	Trancheur
Type :	GSP (toutes les variantes)

sont conformes aux dispositions légales suivantes dans chacune de leurs versions en vigueur :

- Règlement (UE) nº 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Règlement (UE) nº 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Des contrôles ont été réalisés par un laboratoire d'essai certifié pour les pièces en plastique utilisées qui entrent en contact avec des denrées alimentaires en cas d'utilisation conforme à la destination. La migration totale, ainsi que les migrations spécifiques restent à cette occasion inférieures aux limites légales.

Les matériaux et les matières brutes employés sont conformes au règlement (UE) nº 10/2011.

Spécifications relatives à l'utilisation conforme à la destination ou restrictions :

– Type / types de denrées alimentaires pouvant entrer en contact avec les matériaux :
Viande, charcuterie, poissons, fromages, légumes, fruits, pain
– Durée et température du traitement en cas de contact avec la denrée alimentaire :
30 minutes au maximum à 40 °C au maximum
– Rapport de la surface en contact avec la denrée alimentaire et du volume utilisé pour établir la conformité du matériau ou de l'objet :
6

Aucune barrière fonctionnelle en matière plastique n'est utilisée dans la machine citée.

Les informations relatives aux fournisseurs ou fournisseurs en amont peuvent être fournies à la demande.

Date : 29.06.2011

Signature du fabricant : ppa. .....

Qualité du signataire : Martin Arndt
Chief Executive Officer Technology (CEO-T)
Bizerba GmbH & Co. KG